

TARTE FINE AUX POMMES



Ingrédients (10 parts) :

1 pâte feuilletée

3 pommes (golden)

6 cs de sucre roux

10 noisettes de beurre

- Préchauffer le four à 210° (Th 7).
- Étaler la pâte feuilletée et la disposer sur une plaque de cuisson.
- Éplucher les pommes et les couper en lamelles.
- Ranger les pommes directement sur la pâtes puis saupoudrer de sucre et répartir les noisettes de beurre.
- Mettre au four environ 25 à 30 minutes.
- Sortir la tarte du four quand les pommes sont bien dorées, presque caramélisées.