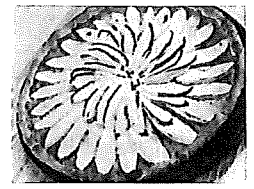


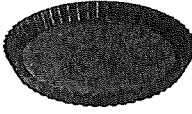
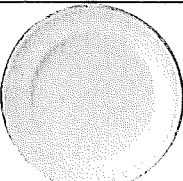


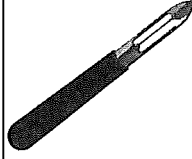

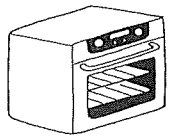
TARTE AUX POMMES




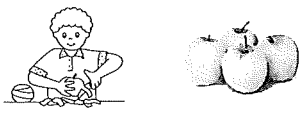

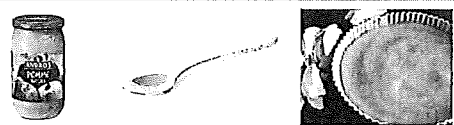




Ingrédients :

				
1 pâte brisée	4 pommes	4 cuillères à soupe de compote	25 g de beurre	1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles :

						
1 moule à tarte	1 assiette	1 fourchette	1 couteau	1 économme	1 cuillère	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte brisée dans le moule à tarte puis pique le fond avec une fourchette.
2		Épluche les pommes et enlève le trognon.
3		Coupe les pommes en fines tranches.
4		Étale la compote de pommes dans le fond.
5		Dispose les pommes sur la compote.
6		Coupe le beurre en lamelles et pose les morceaux par-dessus.
7		Saupoudre la tarte de sucre vanillé.
8		Fais cuire 30 minutes à 180°C.