



# TARTE AUX POMMES À MA FAÇON

## INGREDIENTS

1 pâte feuilletée  
5 pommes Gala  
confiture  
20 amandes  
sucre en poudre  
cannelle  
20g de beurre salé

Étaler une pâte feuilletée dans un moule à tarte.  
Éplucher et trancher les pommes.  
Déposer sur le fond de tarte un peu de confiture de prunes (maison si vous avez c'est meilleur ). Disposer les pommes tranchées par-dessus. Réduire en poudre les amandes et saupoudrer les pommes. Ajouter un peu de sucre en poudre et de cannelle et quelques morceaux de beurre salé.  
Enfourner à 220° pendant 35min.  
Déguster.