



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.