

# 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 économe	1 cuillère	1 four

## Préparation :

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