



Tarte aux pommes fine et croustillante



15 minutes



25 minutes



4-6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée*
- 6 petites pommes
- 3 c à s de poudre d'amande*
- 1 c à s de sucre
- 10 g de beurre*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson.
3. Déposer la poudre d'amande et le sucre au centre de la pâte et les mélanger avec le dos d'une cuillère avant d'en recouvrir la pâte.
4. Éplucher les pommes, les découper en quartiers, puis en fines tranches et recouvrir la pâte à tarte.
5. Déposer quelques noisettes de beurre sur la tarte et enfourner pour 25 minutes à 180°C

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82