



Tarte aux pommes

Caramel agrumes

Préparation pour 6 personnes

Ingrédients :

- 2 à 3 Pommes
- 1 pâte brisée
- 2 petits pots de compote de pommes
- un peu de miel
- 1 pot d' « un amour de caramel »

Préparation :

Epluchez les pommes puis coupez-les en lamelles

Ensuite, étaler la pâte brisée dans le moule à tarte

Verser le contenu des pots de compote de pomme sur la pâte brisée

Faites préchauffer votre four thermostat 6-7 (200-220°)

Disposez sur la pâte brisée, les lamelles de pommes en arc de cercle

Ajoutez selon votre goût quelques cuillères de miel sur la tarte

Enfournez le plat 30mn environ

Napez votre tarte tiède d' « un amour de caramel » agrumes...et dégustez sans plus attendre !