

# Tarte à ma façon

CUISIMAGES

Réf :  
5501

Type :  
Tarte

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
45 min  
A 210°C

Coût :  
 

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6/8 personnes

- 5 pommes
- 1 pâte feuilletée
- 200 g de sucre de canne
- 100 g de beurre
- 4 pincées de cannelle
- 1 citron



Préchauffez le four à 210°C pendant 15 min.

Epluchez les pommes, coupez les en 4, ôtez le cœur et citronnez les.

Répartissez le sucre de canne au fond d'un moule à manqué.



Saupoudrez la cannelle dessus.

Coupez le beurre en fines tranches et recouvrez en le sucre et la cannelle..



Disposez les pommes en couronne, cotés arrondis au fond.

Puis une seconde couche en quinconce, cotés arrondis dessus.



Recouvrez les pommes d'une pâte feuilletée.

Enfournez à mi hauteur pendant 45 min à 210°C.



Retournez la tarte sur le plat de service.

Servez tiède.



## Conseils

Vous pouvez accompagner cette tarte de crème chantilly bien fraîche ou de glace à la vanille.

## Variante Vin