

Tarte aux pommes

Ingrédients

Pommes
3 càs de farine
75 gr de beurre fondu
50 gr de fleur de coco
Cannelle et épices de votre choix
Noix concassées
Pâte feuilletée

Préchauffez le four à 180°.

Pelez et coupez les pommes avec le coupe-pommes. Versez-les dans un cul de poule. Mélangez délicatement avec la farine tamisée. Ajoutez le beurre, la fleur de coco (sucre léger au goût de cassonade, bon pour les diabétiques). Ajoutez un peu de cannelle et épices à votre choix. Ajoutez une petite poignée de noix concassées.

Recouvrez un moule à tarte perforé de chez Patisse de pâte feuilletée. Disposez les pommes.

Si vous aimez la gourmandise : découpez un 2ième rouleau de pâte feuilletée en bandes de 2 à 3 cm et déposez-les en quadrillage sur la couche de pommes. Badigeonnez la pâte avec d'un jaune œuf.

Enfournez 20 min à 180° et 15 min 160°.

Plutôt sucré ? Cette tarte peut être agrémentée d'une boule de glace.

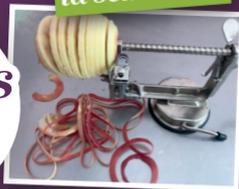
Plutôt salé ? Réalisez de plus petites portions de tartes et accompagnez d'un petit camembert fondu.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Coupe
Pommes
11⁹⁹ €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

