

Tarte rapide aux pommes



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Rien d'extraordinaire si ce n'est la rapidité de préparation de cette tarte !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- sucre roux
- rondelles de pommes

Préparation

- 1 Etalez la pâte avec sa feuille de cuisson directement sur la plaque du four. Evidez vos pommes et coupez-les en rondelles d'1 cm. Garnissez-en la pâte et saupoudrez de sucre roux.
- 2 Enfournez 45 minutes à 180°C (th.6) et dégustez cette tarte tiède ou froide.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

