



Panade



Ingrédients :

4 pommes, 1 pâte brisée (en rouleau pour les pressés ou à faire pour ceux qui ont le temps), 2 cuillères à soupe de sucre roux, 1 cuillère à soupe de miel.

Préparation :

Lavez et pelez les pommes. Ôtez le centre et râpez les crues.

Disposez les fruits sur la pâte afin d'avoir une épaisseur de 3 cm au minimum environ. S'il vous reste de la pâte brisée, vous pouvez faire comme ma grand-mère, des croisillons pour décorer la tarte.

Parsemez sur les pommes râpées le sucre roux et le miel. Enfournez à four chaud pendant 30 minutes à 200°.

Les pommes fondent un peu à la cuisson et confèrent à la pâte à tarte leur parfum sucré. N'hésitez pas car cette tarte est fondante, gourmande et parfumée à souhait.
Bon appétit!!