

TARTELETTE AUX POMMES DES ENFANTS



Ces tartelettes ont été réalisées par ma fille et mon neveu. Bien sûr, je les ai un peu aidé mais franchement pas énormément. Voyons..., j'ai épluché les pommes, détaillez les disques de pâte feuilletée et mis la plaque au four. Vous voyez, ils ont quasiment tout fait tous seuls.

Je les laisse donc vous livrer la recette, je ne serai que l'intermédiaire pour prendre les notes.

C'est parti !!!!

Pour 5 tartelettes, il vous faut :

- > 5 moules à tartelettes
- > un gros pot
- > le disque de pâte
- > la compote
- > les pommes
- > le sucre
- > du beurre fondu

Préparez vos 5 moules. Formez la pâte avec un gros pot. Et beurrez vos 5 petits moules. Mettez la pâte bien au fond et évitez de mettre un gros paquet sur les côtés sinon ça fera moche. Coupez avec un rouleau de pâtisserie le tour (ce qu'il y a en trop). Coupez des morceaux de pommes. Ajoutez la compote. Et mettez les pommes maintenant. Mettez le sucre. Rebeurrez le dessus des pommes et mettez le au four. C'est bien! Bah c'est fini !