



Melrose en tarte feuilletée

Ingrédients:

1 pâte feuilletée (de préférence bio) ou faite maison comme [ici](#)
Quelques belles pommes Melrose
3 c à soupe de sucre roux
2 c à soupe de sucre complet
1 petite c à soupe de farine
20 gr de beurre frais

Préchauffer votre four T° 220 - 230 ° celcius

Abaisser la pâte feuilletée et en garnir une plaque.

Saupoudrer de farine et de la moitié des sucres;

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Peler, vider et couper les pommes en tranches

Garnissez en le moule.

Saupoudrer avec le reste des sucres

Mettre une noisette de beurre et enfourner pour une bonne vingtaine de minutes.

Déguster tiède ou froide.

<http://manature2.canalblog.com/>