

# Tourtières aux pommes



## Ingrédients :

Des feuilles de filo  
2 pommes golden  
60 g de beurre fondu  
2 cas de rhum  
80 g de sucre brun

Découpez des carrés de 10 cm c de coté, faire tiédir le beurre et ajoutez le rhum

Pelez, épépinez et coupez les pommes en lamelles

Déposez 3 carrées de filo en quinconce dans des moules a tartelette, badigeonnez de beurre, et saupoudrez de sucre, et recouvrez de pommes faire 3 épaisseurs, surmontez d'u carré de filo en lanières

Préchauffez le four à 180 °, déposez les tourtières aux pommes sur une plaque et enfournez pour 15 mn

Servir tièdes accompagnées d'une crème anglaise



Imprimer la recette