

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TARTE FINE FEUILLETEE AUX POMMES**

**Pour 8-10 personnes : 1 cadre rectangulaire de 24 X 34cms**

**300g pâte feuilletée inversée - 60g beurre 1/2 sel - 60g sucre cassonade - 6 pommes golden -**

**Préchauffer le four à 160° position Pizza.**

**Fondre le beurre. Sur une plaque à pâtisserie poser une feuille de papier sulfurisé. Déposer le cadre sur le papier. Beurrer le fond à l'intérieur du cadre avec la moitié du beurre. Saupoudrer le beurre avec la moitié du sucre. Etaler la pâte feuilletée à la dimension du cadre. La poser à l'intérieur. Ôter le cadre. Eplucher les pommes, les évider, les couper en tranches (rondes). Les déposer à 1 cm du bord en rangs. Badigeonner avec le reste du beurre le bord tout autour et les pommes. Enfourner et cuire 50-60minutes. Sortir la tarte. Mettre en position Grill le four. Saupoudrer les pommes avec le reste de sucre. Enfourner et cuire 2minutes environ jusqu'à ce que les pommes soient dorées. Attention bien surveiller afin que la tarte ne brûle pas.**

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr