

Mini Tartelettes aux Pommes



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 6 mini tartelettes -
- 1 rouleau de pâte sablée
- 2 petites pommes
- 10 grammes de beurre
- 10 grammes de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 6/7.
- * Eplucher la pomme et la couper en petits dés.
- * Dans une casserole, faire fondre le beurre avec les sucres et les dés de pomme.
Laisser cuire une quinzaine de minutes.
- * Garnir vos moules de pâte sablée dont le fond sera piqué à l'aide d'une fourchette.
- * Y déposer les pommes et faire cuire une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les bords des tartelettes soient bien dorés.