

# Tarte aux Pommes Normandes



## Ingédients:

- 1 rouleau de pâte brisée ou sablée
- 4 pommes Normandes
- 1 pot de compote
- QS de sucre à la cannelle
- 20 g de beurre

Préchauffer le four Th6-7 soit 180-200°C. Si vous utilisez un moule en silicone, moule à pizza pour moi, le poser sur une plaque alu perforée.

Foncer le moule avec la pâte toute prête, retourner les bords, ne pas couper. Etaler la compote sur le fond. Réserver au frais.

A l'aide du "[pèle-pomme trancheur](#)", éplucher, vider et trancher les pommes. Couper en 2 au couteau. On obtient des morceaux de pommes réguliers.



Disposer les tranches de pommes sur la compote.

Saupoudrer de sucre-cannelle( Quai Sud) et parsemer de quelques noisettes de beurre frais.



Cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 min.