

# Tarte aux pommes

Pour 6 personnes | Préparation : 25 | Cuisson : 30

## Ingrédients

Pour préparer ma recette de Tarte aux pommes il me faut :

- Pâte Brisée
- 5 pommes
- sucre vanillé
- beurre



## Ustensiles à utiliser

Pour préparer ma recette de Tarte aux pommes il me faut :

- 1 planche à découper
- 1 économe
- 1 couteau
- 1 verre
- 1 casserole
- 1 mixeur
- 1 fourchette
- 1 moule à tarte



## Étapes pour la recette



Laver 3 pommes



Eplucher et Découper les 3 pommes



Mettre les 3 pommes dans une casserole avec de l'eau

Mixer les pommes pour faire de la compote

Faire cuire



Ajouter le sucre vanillé



Allumer le four



Eplucher les 2 dernières pommes  
Couper les pommes en fines lamelles



Etaler la pâte dans un moule et piquer la pâte



Etaler la compote sur la pâte



Mettre les lamelles de pommes sur la compote



Mettre au four pendant 30 minutes  
On peut mettre du sucre vanillé pendant que ça cuit



Bon appétit !