

Tarte fine aux pommes

Ingredients
500g de pâte feuilletée
5 grosses pommes
80g de sucre
80g d'eau

Étape de la recette

- Pour 8 tartes -

Prchauffer le four 200C

Etaler finement la pte feuillete et dcouper 8 rectangles d'environ 8x16cm

Faire un petit rebord aux 2 extrmits en rabattant un peu la pte (voir photo)

Eplucher les pommes et les dcouper en fines lamelles

Les positionner sur toute la longueur

Enfourner 20 minutes

Puis laisser refroidir sur une grille

Pendant ce temps prparer le sirop pour faire briller les tartes

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu' bullition puis feu doux jusqu' obtention d'un sirop qui nappe la cuillre

A l'aide d'un pinceau en napper les tartes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr