Recette de la tarte aux pommes

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée

1 pot de compote de pommes

4 pommes

sucre en poudre

Recette

1 – Etaler le rouleau de pâte feuilletée dans un plat à tarte et piquée la avec une fourchette.

2 – Etaler la compote sur la pâte.

3 – Laver les pommes, les éplucher et les couper en lamelles.

4 – Installer les lamelles de pomme sur la compote.

5 – Saupoudrer de sucre en poudre.

6 – Enfourner à 210°C (thermostat 7) pendant 30 min.

Bon appétit à tout le monde !