



Les ingrédients

Compote de pommes

Pommes

Pâte feuilletée

Cannelle

Four

Couteau

Econome

Cuillère à soupe

Fourchette

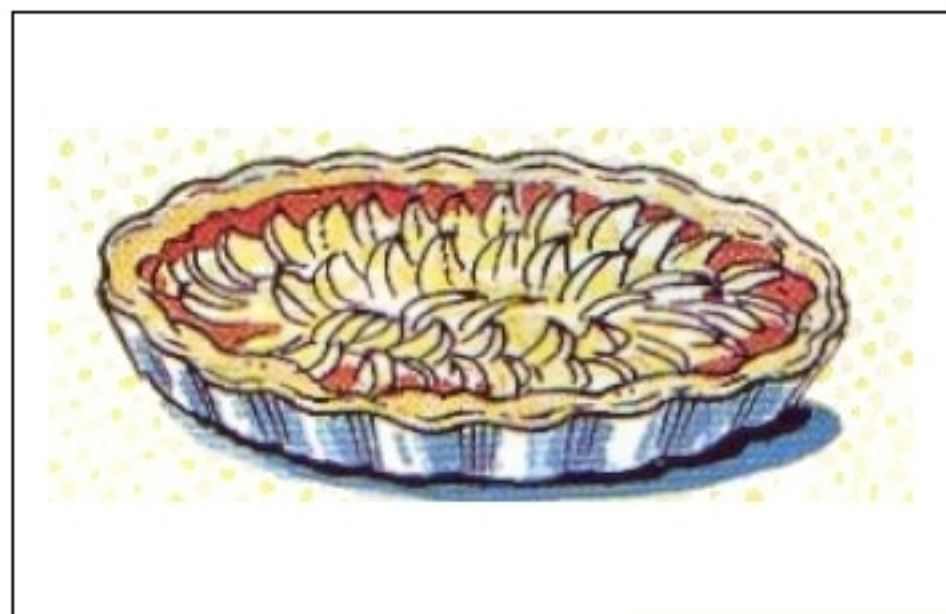
Tarte aux pommes

Les enfants de Piegros nous proposent la recette de la tarte aux pommes.

Étape n°1



Découper les pommes



Étape n°2



Piquer la pâte avec une fourchette

* Laver, éplucher les pommes et les couper en quartiers

* Placer la pâte dans le moule à tarte et la piquer à l'aide d'une fourchette.

* Disposer de la compote de pomme sur la pâte feuilletée avec une cuillère à soupe.

* Disposer les quartiers de pommes en cercle du bord jusqu'au centre.

* Soudouder de cannelle à votre convenance.

* Mettre au four pendant 30 minutes, thermostat 7.

* Manger avec une boule de glace vanille si vous le souhaitez.

Étape n°3



Mettre au four

Suggestions du chef

Vous pouvez aussi faire votre compote de pommes...

**Faire cuire les pommes sans la peau, ajouter du sucre et les écraser en compote.*