

Tartelettes croustillantes aux pommes



Pour 4 tartelettes:

- 4 feuilles de brick
- ≈ 25 g de beurre
- 2 cs de poudre d'amandes
- 2 petites pommes
- 2 cs de cassonade
- quelques carrés de chocolat noir concassés (ou pépites)

Préchauffer le four à 220°.

Superposer les feuilles de brick et y découper (en prenant un bol pour gabarit) 3 ronds. Faire fondre le beurre au micro-ondes et badigeonner chaque cercle de feuilles de brick en les superposant 3 par 3 (vous pouvez y intercaler quelques chutes de feuilles, ainsi pas de gâchis et le fond n'en sera que plus croustillant).

Saupoudrer les 4 fonds de tarte de poudre d'amandes et répartir les pommes pelées, épépinées et tailler en lamelles fines.

Badigeonner du reste de beurre fondu et saupoudrer de cassonade. Répartir le chocolat concassé et enfourner pendant 10-12 min.

Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>