

### **TARTELETTES POMMES-MARRONS GLACES**



Facile

Préparation: 15 mn avec une pâte toute prête (maison ou non)

Cuisson: moins de 20 mn en tout

Pour une vingtaine de tartelettes:

20 fonds de tartelettes cuits à l'avance

1 petit bol de crème pâtissière

1 pomme

Laver et éplucher la pomme, la couper en petits morceaux et la faire cuire au micro-ondes ou dans une casserole jusqu'à ce que la pomme soit bien défaits. Mélanger cette compote avec la crème pâtissière, laisser refroidir avant de garnir chaque fond de tartelette avec une belle cuillerée à café de cet appareil.

Couper les marrons glacés en deux et déposer chaque moitié sur la crème de compote..

Réserver au frais avant de servir.