

# TARTE AUX POMMES



**Aujourd'hui, the recette de ma maman !**

## **Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée
- 4 à 5 pommes reinette
- 1 c à c de sucre vanillé maison
- 2 c à s de sucre en poudre
- quelques noisettes de beurre

## **Matériel :**

- un moule à tarte de 24 cm de diamètre

## **Préparation :**

- préchauffer le four à 200°
- garnir le moule à tarte de la pâte feuilletée
- peler, évider les pommes et les couper en lamelles
- les disposer sur le fond de tarte
- découper des bandes dans le restant de pâte et les disposer sur la tarte
- saupoudrer de sucre vanillé et de petites noisettes de beurre
- cuire au four environ 35 minutes
- à la sortie du four, saupoudrer de sucre en poudre