



Tartes

Tarte fine aux pommes et à la cannelle



25 min 10 min 15 min **0** **318**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tartes fines

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
3 **Pomme(s)**
2 c. à café **Cannelle en
poudre**
20 g **Beurre**
2 c. à soupe **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la tarte

- 1 Découper un cercle de pâte feuilletée par personne à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre.
- 2 Placer les cercles de pâte sur une feuille de papier sulfurisé et mettre au réfrigérateur.
- 3 Eplucher les pomme, les découper en fines lamelles.
- 4 Si on ne les utilise pas tout de suite, citronner les pommes afin qu'elles ne s'oxydent pas.
- 5 Placer les lamelles sur les disques de pâtes, en commençant par le bord extérieur.
- 6 Saupoudrer de cannelle, sucre roux et ajouter une noix de beurre.
- 7 Enfourner à 180°C (Th.6) pendant un quart d'heure.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les tartes du four et laisser refroidir avant de déguster.