



Tartes

Triangle aux pommes



45 min 15 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

393

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les triangles aux pommes

1 Pâte(s) feuilletée(s)

3 Pomme(s)

1 c. à café **Cannelle en
poudre**

3 c. à soupe **Miel liquide**

1 Sucre casson

Étape 1

Préparation des triangles aux pommes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Etaler la pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et découper la pâte en triangles à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe puis les épépiner et les couper en dés à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Mélanger les dés de pommes dans un saladier avec le miel et la cannelle à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Disposer les dés de pommes sur les triangles de pâte feuilletée.
- 6 Saupoudrer de sucre casson.
- 7 Enfourner pendant 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les triangles du four et servir immédiatement accompagnée d'une boule de glace par exemple.