

Tarte aux pommes fleurie et Miellée

pour 6/8 personnes

Ingrédients :

Pommes Canada, 6 Belles pommes

Crème fleurette, 5cl

Miel

Gelée de coing

Sucre roux

Pâte Brisée



Préparation

Laver, éplucher et couper les pommes en lamelles pas trop fines pour qu'elles se tiennent à la cuisson .

Étaler et piquer la pâte et badigeonner avec la crème au pinceau...

Saupoudrer généreusement le fond de tarte de sucre roux, disposer les pommes et mettre un filet de miel et faire un badigeon de gelée de coing au pinceau (2 cs dans une casserole et faire fondre).

Enfourner au four chaud à 180°C pendant 30 min environ et les 10 autres min à 220°C.



*Bonne dégustation,
Jessica Virzi
Coach culinaire*

*Sain
& Divin*