

### Pour 6 personnes

### Ingrédients

- 👉 1 pâte feuilletée
- 👉 90g de sucre en poudre
- 👉 60g de beurre
- 👉 2 œufs
- 👉 6 pommes



### Préparation

- 1- Mettez la pâte feuilletée dans un plat à tarte et piquez la à l'aide d'une fourchette,
- 2- Préchauffez le four,
- 3- Coupez-les pommes en deux. Enlevez les pépins. Puis coupez les pommes en croissant de lune,
- 4- Garnissez la pâte feuilletée avec les pommes coupées.
- 5- Faire fondre le beurre,
- 6- Ajoutez et mélangez, dans un saladier, le sucre, les œufs et le beurre fondu. Puis versez sur la tarte,
- 7- Enfournez dans le four, thermostat 6-7 (200°), pendant 35 minutes environ,
- 8- Dégustez la tarte aux pommes, tiède ou froide.

<p><u>Nom :</u> <u>Fonction :</u>  <u>Visa :</u></p>	<p><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--