

Pour une jolie tarte aux pommes:

- une pâte feuilletée surgelée Picard
- 5 pommes pour le dessus
- 5 pommes pour la compote
- 1 bâton de cannelle
- 30g de beurre salé
- 3 sachets de sucre vanillé (du bon!)
- 1cs de sucre

Mettre les pommes coupées en petits morceaux à cuire dans la moitié du beurre avec 2 sachets de sucre vanillé (ne pas oublier d'y mettre le bâton de cannelle). Laisser cuire sur feu doux en remuant de temps en temps pendant 15mn.



Mettre la pâte dans le moule et faire quelques petits trous. Étaler la compote et disposer les tranches de pommes



Une fois fini, couper la moitié du beurre restante en petits morceaux et mettre dessus avec le sucre et le dernier sachet de sucre vanillé



30mn à four chaud 200°
A manger tiède...

