

🍏 RECETTE TARTE AUX POMMES 🍏

Vous aurez besoin de: 👁

Pour une petite tarte 👁

- plaque à gâteau de 16cm (petite) 🍰
 - 1 portion de pâte brisée 🥧
 - éventuellement 1CS de noisettes moulues 🍂
 - 200g de pommes 🍏
 - 1/2 dl de lait 🥛
 - 1/2 oeuf 🥚
 - 1 cc de sucre 🍬
 - De la poudre de cannelle, de vanille et des amandes 🥣
- (facultatif)
- 👉 (pour la liaison)
- 👉
- 👉



Pour une grande tarte 👁

- plaque à gâteau de 26 cm (grande) 🍰
 - 1 port. pâte brisée 🥧
 - év. 3cs de noisettes moulues 🍂
 - 750g de pommes 🍏
 - 1 dl de lait 🥛
 - 1 oeuf 🥚
 - 1 cs de sucre 🍬
 - De la poudre de cannelle; de vanille et des amandes 🥣
- (facultatif)
- 👉
- 👉 (pour la liaison)
- 👉
- 👉

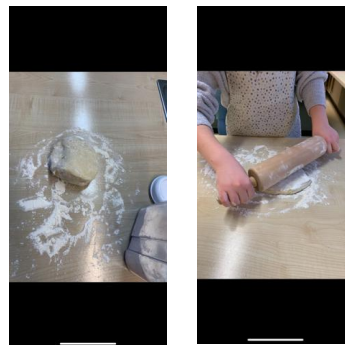
Passons au processus



- cheminer le moule (beurrer et fariner le moule) 🧈



- Couper 1 portion, étaler la rouleau à pâtisserie. 🥘 la pâte quand vous voulez à mettre de la farine sur la 😎)



pâte avec un
(Pensez à tourner la rouler et surtout table et le rouleau!

- Trouer délicatement votre jolie pâte à l'aide d'une fourchette! 🍴

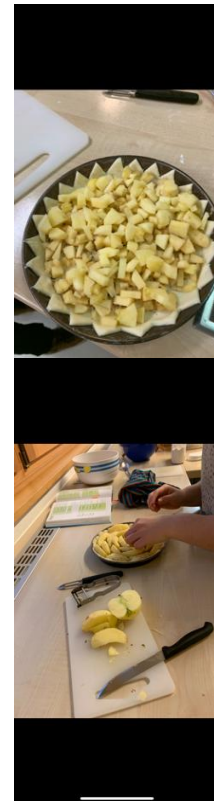


- Parsemer le tout avec vos noisettes! 🧑



- Faire des petites vagues dans la pâte pour une plus belle présentation! 🌊 (facultatif)

○ Couper, éplucher les pommes! 🍏
+ couper les pommes en quartier et les placer en
cercle ou alors les couper en dés et les placer
gracieusement. 🍏 (à choix)



○ Saupoudrer avec des amandes et de la cannelle!



(facultatif)



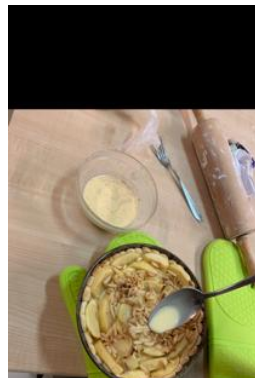
○ Enfourner le tout à 200° pendant 15 minutes! 🔥



- Pendant ce temps, préparer un mélange avec le lait, l'oeuf et le sucre! (liaison) 🥣



- À 8 minutes de cuisson, sortir la tarte et vite verser le mélange et puis la remettre dans le four et attendre que les 15 minutes se soient écoulés! ✨



- Quand la tarte est prête, sortez là et laissez la refroidir tranquillement à température ambiante! ❄️



- Il ne reste plus qu'à la déguster entre amis, en famille ou tout seul! ✅😊

Merci d'avoir suivi ce petit tutoriel. ❤️