

Tarte fine aux pommes et à la confiture de lait

Préparation 10 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée ou un bloc de 250 g

2/3 de pot de confiture de lait

3 grosses pommes

25 g de beurre

Un peu de sucre en poudre

Peler les pommes, les évider avec un vide-pomme et les couper en fines tranches au couteau ou avec une mandoline.

Dérouler la pâte feuilletée (ou l'étaler si vous prenez un bloc), la mettre sur une plaque antiadhésive et la tartiner de confiture de lait.

Répartir les lamelles de pommes et les parsemer de noisettes de beurre et d'un peu de sucre en poudre.

Mettre à four préchauffé à 180-200° 20 mn environ suivant le four. Il faut que la tarte soit dorée.

Servir tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>