



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

TOURTE AUX POMMES ET PAIN D'ÉPICES



FACILE PREPARATION : 20 MIN **CUISSON** : 25 MIN

INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

2 fonds de tarte (pâtes feuilletées)/6 à 8 pommes/8 à 10 tranches de pain d'épices/50 g de beurre/50 g de sucre/1 jaune d'œuf

PREPARATION :

Préchauffez le four th.8 (240°C).

Dans un plat à tarte, disposez un des fonds de tarte et piquez-le avec une fourchette.

Mixez les tranches de pain d'épices et répartissez-les dans le fond.

Pelez et coupez les pommes en quartiers puis disposez-les sur le lit de pain d'épices.

Disposez des petits morceaux de beurre de façon régulière entre les quartiers de pommes.

Saupoudrez de sucre et de cannelle (option).

Recouvrez du deuxième fond de tarte en prenant soin de bien fermer les deux bords des 2 pâtes.

Étendez le jaune d'œuf avec un pinceau de cuisine sur le dessus de la tourte et pensez à faire quelques trous dans la pâte. Enfourez pendant 25 min.

BONNE DÉGUSTATION !