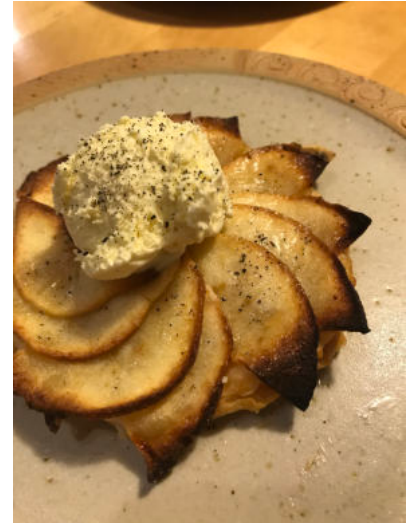


# Tarte fine aux pommes

J'ai fait un délicieux tarte aux pommes. D'abord un photo et puis la recette



Ingrédients:

- 275 g pâte feuilletée
- 90 g compote de pommes
- 3-4 pommes
- 40 g de beurre
- 20 g de sucre en poudre
- glace à la Vanille

Préparation:

1. Préchauffer le four à 200 grad
2. Rouler la pâte feuilletée et mouler dans les cercles et
3. Prendre la pâte feuilletée pour 8 minutes dans le four
4. Couper les pommes et mettre sur la pâte feuilletée
5. Poudrer avec du beurre et saupoudrer de sucre en poudre
6. Tour le reste pendant 10 minutes dans le four
7. Répéter les deux dernières étapes trois fois

Et voilà, c'est prêt!

C'était très bon, comme dans un rêve (c'est comme mon père a dit :D )

Le résultat est que ma famille et moi étions très heureux avec manger les fines tartes aux pommes!!

Et pour écrire cette recette j'ai appris des mots nouveaux p.e. le four ou la pâte feuilletée. C'est génial!!!