

Tarte aux pommes croustillantes



Pour ce faire a la place d une pâte brisée prendre cinq feuilles de brick ke vous badigeonner avec 70 g de beurre fondu, en attendant une feuille de brick beurrer et ainsi de suite pour les cinq.

Peler quatre pommes moyenne et couper les en morceaux sur les feuilles de brick .

Faite une préparation avec un oeuf 30 g de sucre en poudre et 30 g de crème liquide que vs déposer sur les pommes.

Recouvrir avec deux feuilles beurrer et plier les côtes.

Mettre au four 50 mn a 200 puis laisser refroidir, bonne dégustation.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr