

POMPE AUX POMMES « CANADA »

Les ustensiles:

- Un économe.



- Un couteau.



- Un moule à tarte.



- Un bol.



- Un pinceau à pâtisserie.



- Un plat à tarte.



Les ingrédients:

- Six pommes « canada ».
- Une pâte brisée.
- Une pâte feuilletée.
- Deux sachets de sucre vanillé.
- Deux jaunes d'œufs.

La préparation:

- Etaler la pâte brisée dans le moule à tarte.
- Eplucher les pommes, les couper en tranche, les déposer sur la pâte brisée.
- Saupoudrer les pommes avec le sucre vanillé.
- Recouvrir l'ensemble avec la pâte feuilletée.
- Battre les jaunes d'œufs dans le bol et badigeonner le dessus de la « pompe ».
- Mettre au four à 180° pendant 45 mn.
- Démouler sur le plat à tarte.

BONNE DEGUSTATION