

Petit Grillé de Normandie

(Tarte aux pommes)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée et 1/2
- 4 grosses pommes
- sucre

- Etaler la pâte dans un plat à tarte
- Piquer le fond de tarte
- Saupoudrer de sucre le fond de tarte
- Eplucher les pommes, les râper
- Disposer les pommes râpées sur le fond de tarte
- Découper la moitié de pâte restante en fines lanières et les disposer en quadrillé sur la préparation
- Saupoudrer de sucre le tout selon votre goût
- Cuire au four : Température 200 Degrés 30 à 40 minutes

Recette , les secrets de Martine Mezzarobba