



Recettes de tartes flambées

Tarte flambée aux pommes



pour 4 personnes



45 min de préparation



non saisonnière

Ingrédients nécessaires

| | |
|---------|-----------------------------------------------------|
| 1 | pâte pour tarte flambée LEISI QUICK (rectangulaire) |
| 0.5 pot | de demi-crème fraîche HIRZ |
| 3 | pommes (acidulées) |
| 4 cc | de sucre |
| 0.3 cc | de cannelle en poudre |

Préparation



1. Préchauffer le four à 230°C.
2. Dérouler la pâte pour tarte flambée sur une plaque (avec le papier sulfurisé).
3. Y répartir la crème fraîche jusqu'à 1 cm du bord.
4. Éplucher les pommes, ôter le trognon à l'aide d'une cuillère parisienne, les découper en fines rondelles et les disposer sur la crème en les superposant légèrement. Mélanger le sucre et la cannelle et saupoudrer les pommes.
5. Faire cuire tout en bas du four préchauffé, pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Servir chaud.