

# TARTE AUX POMMES EXPRESS (thermominoux)



## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 600 g de pommes épluchées et coupées en quatre
- 2 oeufs
- 30 g de sucre roux
- du sucre glace vanillé maison

## Préparation:

- préchauffer le four à 180°C
- fonder le moule à tarte avec la pâte feuilletée
- piquer la pâte à la fourchette
- puis réserver
- mettre dans le bol, les pommes, les oeufs, le sucre roux
- puis mixer 4 secondes à vitesse 4
- verser la préparation sur le fond de tarte
- puis égaliser la surface à l'aide d'une spatule
- saupoudrer de sucre vanillé maison
- enfourner et cuire environ 40 minutes
- servir tiède ou froid

**Vous pouvez retrouver cette recette sur le site COOKIDOO**