

# TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 3 feuilles de bricks
- 2 grosses pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300g de compote de pommes
- 25g de pépites de chocolat

## Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Disposer en quinconce les 3 feuilles de brick sur un plat à tarte
- > Mettre sur les feuilles de brick une feuille de cuisson
- > Déposer par dessus des billes ou une chaîne de cuisson
- > Enfourner 5 Min
- > Enlever les billes et la feuille de cuisson
- > Etaler la compote sur les feuilles de brick
- > Eplucher et couper les pommes en rondelles et les disposer sur la compote
- > Verser le sachet de sucre vanillé sur la tarte
- > Disperser les pépites de chocolat dessus
- > Enfourner la tarte 25 Min