



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

TARTELETTES AUX POMMES

30MN TOP CHRONO !

Pour 10 personnes Temps de préparation : 5mn cuisson : 15-20mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée surgelée parvé
- 3 pommes de type Gala (un peu acides)
- 3 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot
- 1 cuillère d'eau chaude
- 1 pinceau alimentaire pour badigeonner les tartes

REALISATION

Déroulez la pâte feuilletée et découpez y 10 rectangles taille égale. Mettez-les sur une plaque sur un papier sulfurisé. Lavez et coupez les pommes en quartiers fins. Disposez les pommes sur les rectangles de pâte, saupoudrez de sucre vanillé (et de cannelle si vous aimez ça).

Enfournez à 180°C pendant 15-20mn. Sortez les tartelettes du four, badigeonnez les de la confiture d'abricot délayée avec la cuillère d'eau bouillante et servez les tièdes avec une boule de glace vanille.

Bon appétit



de