



## TARTE AUX POMMES MAISON

 10 minutes 8 portions

## INGRÉDIENTS

- 1 unité moyenne de pâte sablée, crue (230 g)
- 2 gourdes de compote de pomme (180 g)
- 300 grammes de pomme Golden, pulpe et peau, crue
- 5 grammes de cannelle, poudre
- 10 grammes d'amandes effilées

## MODE DE PRÉPARATION

- 1° Tapiser le moule à tarte (ou le plat) de pâte sablée et la piquer à l'aide d'une fourchette.
- 2° Peler et couper les pommes en fines lamelles.
- 3° Tartiner une couche de compote de pommes sur le fond de tarte puis disposer les lamelles de fruits "en escargot", en commençant par le centre de la tarte.
- 4° Saupoudrer de cannelle et d'amandes effilées.
- 5° Faire cuire à four moyen 30 min environ.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (91 g)	% AR
ÉNERGIE	188 kcal	170 kcal	8 %
PROTÉINES	2 g	2 g	4 %
GLUCIDES	28 g	25 g	10 %
SUCRES	14 g	13 g	14 %
LIPIDES	7 g	7 g	9 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	3 g	14 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	2 g	7 %
SODIUM	34 mg	31 mg	1 %