

# Tarte aux pommes et myrtilles

## Les ingrédients:

- une pâte Brisée
- 6 pommes
- un demi-pot de confiture à la myrtille
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre



## La préparation:

1. Eplucher les pommes et les couper en rondelles.



2. Déposer les rondelles de pommes sur la pâte Brisée.



3. Réchauffer la confiture de myrtille dans un bol environ 1 minute au micro-onde pour la rendre liquide.



4. Avec l'aide de la cuillère, disposer la confiture de myrtilles sur les pommes en cercles.



Ajouter 2 cuillères de sucre en poudre sur la tarte.

5. Mettre au four pendant 40 minutes thermostat 7/8 (200 degrés).

