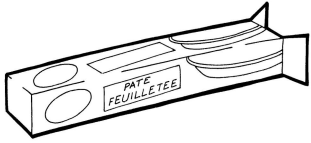


Tarte aux pommes



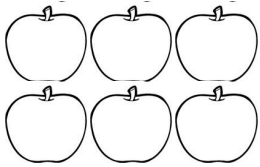
les ingrédients



1 rouleau de pâte



sucré en poudre



6 pommes



cannelle

le matériel



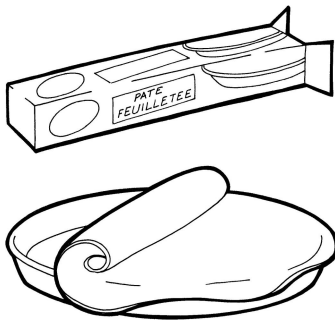
une fourchette



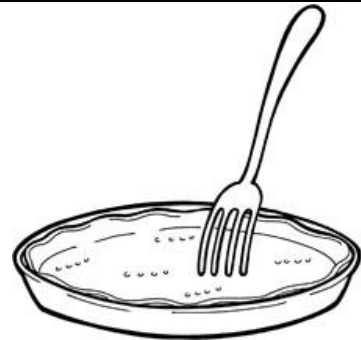
un couteau



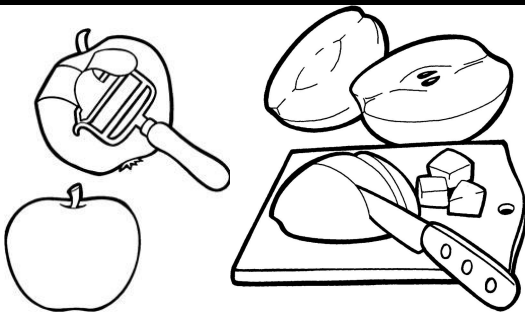
un moule à tarte



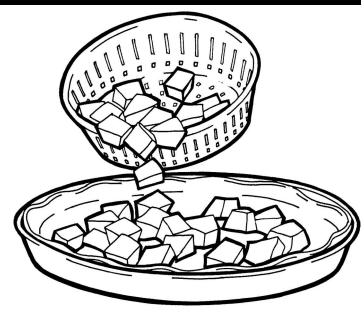
1. Déroule la pâte dans le moule.



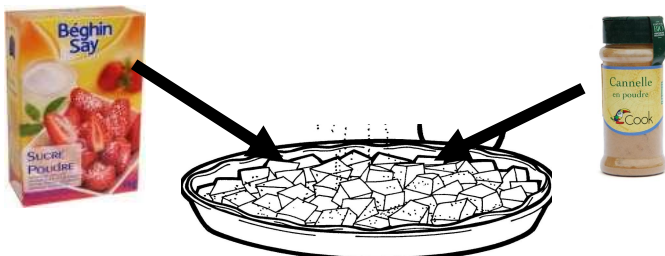
2. Pique la pâte avec la fourchette.



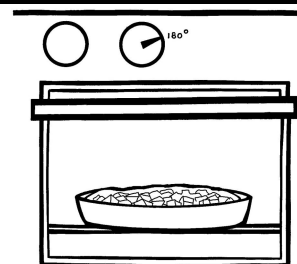
3. Epluche et coupe les pommes.



4. Verse les pommes sur la pâte.



5. Saupoudre de sucre et de cannelle.



6. Fais cuire 30 minutes à four moyen.

