



# Tarte aux pommes



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## Voor 1 tarte

- 1 pâte sablée (partiellement précuite (voir recette de base))
- 1 petit sachet de pudding vanille en poudre
- 1/2 l lait
- 5 pommes (rood)
- 1 pincée de cannelle

# Méthode de préparation

- 1.** Préparez le pudding à la vanille comme indiqué sur l'emballage.
- 2.** Recouvrez la tarte cuite à blanc de pudding.
- 3.** Coupez les pommes en fines tranches (coupez-les des deux côtés de la pomme jusqu'au trognon). Mélangez-les avec un peu de cannelle et disposez-les en cercle sur le pudding (en commençant par le milieu de la tarte).
- 4.** Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes dans le four préchauffé à 180 °C.