

les recettes d'Alice

TARTELETTES FINES AUX POMES



INGREDIENTS

1 pâte brisée

Cannelle

4 pommes, 50g de raisins sec

Vieux Rhum

25cl de lait de coco

Sucre roux

1 jaune d'oeuf



MATERIEL NECESSAIRE

Pèle pomme



PREPARATION ET REALISATION

-Préchauffez votre four à 190° Sur une plaque de cuisson étalez la pâte et découpez là à l'aide d'un emporte pièce puis saupoudrez d'1 cuil à soupe de sucre. -Lavez les pommes. Epluchez-les à l'aide du pèle pomme .Coupez-les en deux dans la longueur.- disposez les quartiers de pommes sur la pâte.- **Mélangez le jaune d'oeuf, 2 cuil à soupe de sucre roux ,1 cuil à café de cannelle, le lait de coco**



Étalez avec un pinceau la moitié de la préparation au lait de coco et disposez les raisins secs.



Enfournez la tarte cuire 10 min puis étalez le reste de la préparation au lait de coco et poursuivez la cuisson encore 15min environ.



CONSEILS ET ASTUCES

Dégustez avec une boule de glace vanille !!

Alice Délice

