

ICI,  
IL Y A UN  
MIGROS  
CLIMAT!

Temps total : 50 min  
Cuisson : 30 min

## TARTE AUX POMMES ET COMPOTE

### **🍴** Ingrédients pour 8 personnes

- ✓ 1 pâte feuilletée M-Classic
- ✓ 4 pommes Golden
- ✓ 200 g de compote de pommes
- ✓ 20 g de cassonade
- ✓ 5 g de cannelle

### **🍴** Préparation

- ✓ Faites préchauffer votre four 210°C (thermostat 7).
- ✓ Étalez la pâte feuilletée dans une tourtière, piquez-la avec une fourchette.
- ✓ Mettez la compote de pommes sur la pâte et l'étaler.
- ✓ Lavez, épluchez, coupez en deux et videz les pommes.
- ✓ Coupez les pommes en fines lamelles, et placez-les sur la compote.
- ✓ Saupoudrez de cassonade et de cannelle.
- ✓ Faire cuire 30 min à 180°C (thermostat 6).

Bon appétit !

### **🍴** Info malin

Pour faire briller votre tarte, badigeonnez au pinceau le contour de la pâte avec un peu de confiture d'abricot, et la tarte est encore meilleure si la compote est faite maison !