



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tartelettes aux pommes .



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
 - 1 pomme boskoop
 - 1 c.à.c de sucre en poudre
 - 1 c.à.c de beurre
 - 1 c.à.c de cannelle
-
- Découper la pâte feuilletée en 4 carrés de 12 cm
 - Replier les bords en formant des petites pointes sur chaque côté
 - Éplucher et émincer la pomme en fines tranches
 - Les faire revenir dans du beurre et de la cannelle quelques minutes, bien les imprégner
 - Réserver, laisser tiédir puis déposer sur les carrés de pâte
 - Saupoudrer chaque tartelette de sucre en poudre puis déposer une fine lamelle de beurre
 - Enfourner dans un four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 30 minutes environ
 - Accompagner d'une boule de glace vanille ou de crème chantilly

