

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.**