

# RECETTE DE LA TOURTE AUX POMMES



## INGREDIENTS

2 pâtes brisées

3 ou 4 pommes selon leur grosseur.

2 cuillères à café de cannelle

150 g de sucre en poudre

1 jaune d'oeuf pour dorer

## COMMENT FAIRE

Préchauffez votre four à 200 °. Pendant ce temps, épluchez les pommes, enlevez les pépins, coupez des tout petits morceaux ou râpez grossièrement.

Ajoutez la cannelle, le sucre et mélangez bien.

Laissez de côté. Cuisez à blanc vos pâtes, en piquant les fonds pendant 25 à 30 mn.

Remplissez le fond de la première pâte avec le mélange pommes-cannelle-sucre et recouvrez avec la seconde.

Dessinez dessus des stries un peu profondes pour que la vapeur puisse s'échapper. Dorez à l'oeuf

Remettez au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.