

Tartelettes

feuilletées aux pommes et à la cannelle



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Portions :

10 tartelettes

Ingrédients :

- 5 pommes
- 1 pâte feuilletée*
- 50 g de beurre*
- 50 g de sucre complet
- 1 c à c de cannelle en poudre
- 30 g d'amandes effilées
- 1 emporte-pièce de 8 à 10 cm de diamètre

1. Éplucher les pommes, les couper en deux et retirer le cœur.
2. Entailler les pommes en fines lamelles sans aller jusqu'au bout.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Dérouler la pâte et découper des cercles à l'aide de l'emporte-pièce.
5. Placer les demi-pommes au centre de chaque cercle de pâte, puis remonter et pincer la pâte autour des fruits.
6. Faire fondre le beurre, le sucre complet et la cannelle dans une casserole et en badigeonner les pommes.
7. Parsemer les tartelettes d'amandes effilées.
8. Enfourner 20 minutes à 180°C et déguster tiède.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr