

# Tarte aux pommes et Danette®

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/10/31/25335050.html>

October 31, 2012

mercredi 31 octobre 2012

Ingrédients :

Pâte sablée maison (ou pas)

Pommes : 3 ou 4

Danette®. Vanille : 2

Œuf : 1

Amandes en poudre : 2 càs

Préchauffer le four à 210°C. Etaler la pâte dans un plat à tarte, la recouvrir de lamelles de pomme. Passer au four 15 min environ (j'ai recouvert la tarte de papier aluminium).

Mélanger la Danette®, l'œuf et les amandes en poudre. Verser cette préparation sur les pommes et repasser au four pour 15 min.

Un vrai délice. La prochaine fois j'utiliserai les Danette® au spéculos. Pourquoi se priver!!

