

## **TARTE FINE AUX POMMES**

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de beurre
- 80g de sucre
- 1 œuf
- 5 pommes ELSTAR

Faire fondre beurre, ajouter sucre et l'oeuf

Badigeonner avec un peu du mélange beurre/sucre le papier sulfurisé et saupoudrer de cassonade, mettre la pâte feuilletée, ranger les pommes dessus puis mettre dessus les pommes le reste du mélange beurre/sucre

Cuire 1 heure et dorer au grill en fin de cuisson si nécessaire