

TARTE AUX POMMES ET COMBAVA

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

1 pâte feuilletée
2 ou 3 pommes
1 noix de beurre
1 sachet de sucre vanillé
½ ou 1 cuillère à café de poudre de combava

- 1 Préchauffez le four à 200° C (Thermostat 6/7).
 - 2 Étalez la pâte sur une plaque.
 - 3 Épluchez et coupez les pommes en très fines tranches.
 - 4 Disposez les pommes sur la pâte.
 - 5 Saupoudrez de sucre, de poudre de combava et ajoutez quelques morceaux de beurre.
 - 6 Enfourner 30 à 40 minutes.
 - 7 Vous pouvez mélanger la poudre de combava au sucre en poudre et saupoudrer ce mélange à l'aide d'un tamis pour bien répartir l'agrume sur la tarte.
-