

# LES RECETTES D'ARARE

---

## 2. La tarte aux pommes



La Tarte aux Pommes à la façon "Parid'Arare" ... c'est un pure bonheur

Pâte feuilletée

Pommes

50 gr de sucre

1 ½ dl de lait

1 oeuf frais

½ jus de citron selon les goûts

Voilà pour les ingrédients. Pour une grande plaque, doublez les quantités.

Achetez de préférence de la pâte feuilletée déjà abaissée qu'il vous faudra encore aplatir pour obtenir une pâte presque aussi fine qu'une crêpe et garnir votre moule sans rebords.

Recouvrir la pâte avec les pommes également très finement coupées en lamelles. Arrosez les pommes avec le jus du citron et glissez le tout au four entre 5 et 10 minutes.

Sortir la plaque du four et nappez la tarte du mélange de sucre, lait et oeufs. Glisser le tout au four durant 30 à 35 minutes.

Régalez-vous!