

La tarte aux pommes

USTENSILES :

3 assiettes
1 couteau
1 économe
1 verre
1 moule à tarte

INGREDIENTS :

180 g de farine
90 g de margarine
Du sel
De l'eau
3 pommes golden
200 g compote de pomme
Gelée de groseille

PREPARATION



- 1. Préparer la pâte brisée puis la laisser reposer**
- 2. Eplucher puis vider les pommes**
- 3. Découper en fines lamelles et régulières**



- 4. Faire chauffer le four th 200 puis foncer le moule**

- 5. Etaler la compote sur le fond de la tarte**
- 6. Disposer de façon esthétique, les lamelles de pommes**
- 7. Cuire 20 à 30 minutes**
- 8. Napper avec la gelée de groseilles**



The apple pie

Kitchen utensils

3 plates

1 knife

1 economic knife

1 glass

1 cake tin

Ingredients

180 gr of flour

90 gr of margarine

salt

water

3 apples

200 gr of compote/stewed apples

redcurrant jelly

The making-of

- 1- Prepare the short pastry and let it rest
- 2- peel and empty the apples
- 3- slice them down regularly in thin slices
- 4- heat the oven th.200°C then put the pastry in th e tin
- 5- spread the compote/stewed apples on it
- 6- put the slices of apples in an aesthetic way
- 7- cook 20 to 30 mns
- 8- spread the jelly on the pie