

Tarte aux pommes au cidre

Ingrédients/pour 6 personnes

100g de sucre

100g de farine

2 jaunes d'œufs.

2 œufs entiers

45cl de cidre

50g de raisins secs

2 pommes reinettes

1 pâte feuilletée



Préparation :

1) Mélangez le sucre, la farine, les œufs et les jaunes d'œuf .Puis le cidre et les raisins secs.

2) Tapissez un moule à tarte de pâte feuilletée finement étalée et recouvrez-la de pommes épluchées et coupées en morceaux.

Pour finir

Versez la préparation sur les pommes et faire cuire 20à25mnà 200°C .Dégustez tiède.

Comme la recette ira vite à faire je vous montrerais comment faire une vinaigrette montée et une mayonnaise.

1 recette par personne bien sûr