Tarte aux pommes

Les ingrédients

- 1 pâte feuilleté HERTA®
- 4 à 5 pommes (Golden, Reinette ou Gala)
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de compote de pommes (optionnel)
- 1 pincée de cannelle (optionnel)

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.
- (Optionnel) Étalez une fine couche de compote de pommes sur le fond de tarte.
- Épluchez et coupez les pommes en fines lamelles. Disposez-les en rosace sur la pâte.
- Saupoudrez de sucre, de sucre vanillé et éventuellement de cannelle.
- Arrosez avec le beurre fondu pour un effet doré et gourmand. Enfournez pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **4**