

Tarte aux pommes & aux nashis

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 + 35 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée maison ou pas
- compote de pommes faite avec 2 ou 3 pommes
(voir ma recette des samoussas à la compote de pommes)
- 3 nashis
- filet de caramel liquide (facultatif) ou cassonade

Ustensile spécifique : un moule à tarte



www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Abaisser finement la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Garnir un moule à tarte.
- Piquer le fond de tarte avec une fourchette et placer au frais pendant la préparation.
- Préparer votre compote de pommes et réserver.
- Eplucher les nashis et les couper en fines lamelles.
- Sortir la tarte du frigo, napper de compote et déposer les lamelles de nashis sur les dessus.
- Napper d'un filet de caramel liquide (facultatif) ou saupoudrer d'un peu de cassonade.
- Enfourner pour 35 minutes environ.

Bon appétit !!!!