

# Tarte aux pommes



<p>12 pommes</p> 		<p>Eplucher les pommes</p>
 <p>→</p> 		<p>Couper les pommes en rondelles</p>
		<p>Ouvrir l'emballage de la pâte à gâteau</p>
		<p>Déposer la pâte dans la plaque</p>



Piquer la pâte  
avec une  
fourchette



Poser les pommes  
sur la pâte  
brisée



Mélanger la  
crème, le sucre  
et les œufs dans  
un pot avec un  
fouet.



Mettre au four à 220°

Durant 30 - 35 minutes