

Tarte aux pommes et aux prunes



Ingrédients nécessaires

prunes : 20
cannelle : 1cs
crème liquide : 2cs
lait : 2cs
sucre blanc : 1cs
pomme : 6
œuf : 1
pâte à tarte : 1

Préambule

Quelques fruits de saison et une bonne pâte à tarte croustillante et dorée à point, il n'en faut pas plus pour réussir une belle tarte aux fruits ! Lapinou l'a bien compris. Il va te montrer comment faire pour réaliser la plus jolie des tartes aux pommes et aux prunes.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Bats l'œuf dans un bol avec une fourchette. Préchauffe ton four à 220°C.



Etape 2

Ajoute la crème.



Etape 3

Ajoute le lait. Mélange bien.



Etape 4

Beurre ton plat à tarte et étale la pâte.



Etape 5

Dispose la pâte sur ton plat, pique-la avec une fourchette.



Etape 6

Epluche les pommes et coupe-les en quartiers. Rince les prunes, puis enlève leur noyau et enfin coupe-les en deux par-dessus.



Etape 7

Dispose tes fruits dans ton plat à tarte et verse ton mélange précédent par dessus. Saupoudre de sucre ou de sucre roux.



Etape 8

Enfourne ta tarte pendant 30 minutes. Fais-toi aider par un adulte pour cette étape. Une fois que la tarte est cuite, il faut la sortir du four et la laisser refroidir avant de la goûter. Bonne dégustation !

