

Tarte flambée aux pommes



Ingrédients nécessaires

pomme : 2
fromage blanc : 4cs
fond de tarte flambée : 1
cannelle : 1cs
sucre roux : 3cs

Préambule

Tu connais plein de sortes de tartes flambées à présent. En voici une autre. Il s'agit de la tarte flambée aux pommes, qui est une spécialité alsacienne.

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

Pour commencer, préchauffe le four à 200°C. Puis, mélange le sucre et le fromage blanc.



Etape 2

Etale cette préparation sur le fond de tarte flambée.



Etape 3

Rince les pommes, épluche-les et découpe-les en fines lamelles. Puis, place-les sur la tarte, au-dessus du fromage blanc.



Etape 4

Saupoudre la tarte de cannelle.



Etape 5

Enfin, demande à un adulte de la faire cuire pendant 20 minutes, à 200°C. Une fois sortie du four, ta recette est terminée. Régale-toi bien !

