

## La recette d'Enzo :

### Tarte aux pommes par Enzo

1) Préchauffer le four à  $200^{\circ}\text{C}$

Pour la pâte :

150 g de farine  
80 g de beurre  
 $\frac{1}{2}$  c à café de sucre vanillé  
 $\frac{1}{2}$  c à café de sel  
50 g d'eau

2) Pétrir la pâte, en faire une boule et l'étaler avec un rouleau.

Beurrer le plat à tarte et mettre la pâte dessus.

3) Couper en lamelles 5,6 pommes.

4) Les disposer sur le fond de tarte.

5) Saupoudrer de sucre et un peu de cannelle.

6) Cuire au four 35 mn à  $200^{\circ}\text{C}$  (th 6/7)

Bon Appétit.



Bravo !