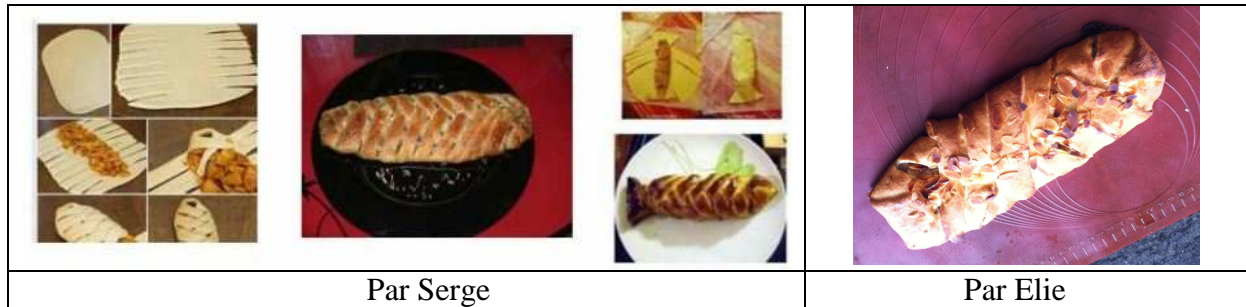


## TARTE A LA POMME CAMELISEE EN FORME DE TRESSE OU POISSON



- 1 pâte feuilletée prête a l'emploi
- 3 grosses pommes
- Du sucre
- Du beurre
- De la Cannelle

Epluchez vos pommes et coupez les en petits morceaux, faites les revenir a la poêle avec, le beurre, le sucre, la cannelle et un peu d'eau puis laissez mijoter en recouvrant d'un couvercle.

Pendant ce temps là, déroulez la pâte et coupez de chaque coté 10 lanières en Veillant a laisser un espace central pour déposer les pommes

Une fois les pommes prêtes, déposez les au centre de la pâte puis commencez a tresser votre tarte comme le modèle vous l'indique

Une fois le travail terminé, enfournez 30 min, T 6

### **Variante de la tresse :**

Aujourd'hui cela sera une tresse aux abricots mielés

1 pâte feuilletée

Une petite boîte d abricot bien égoutté

100 g noisette en poudre

1 p'tit bouchon de rhum

2 CAS de miel

30 g de sucre

Pour la déco quelques amandes effilées grillées

Faire caraméliser les abricots, découper en morceau avec le miel et réserver

Mélanger le beurre fondu et tous les autres ingrédients.

Déposer le mélange avec abricot et crème sur la pate et tresser.

Parsemer à la fin de la cuisson les amandes grillées (facultatif)

### **Autres variantes faire une farce salée**