Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

# Tarte aux pommes à la liqueur de châtaigne

## Ingrédients

### Liqueur de châtaigne

| | |
|---|---|
| Pâte brisée | 1 |
| Compote de pomme | 1 pot |
| Pommes | 3 à 4 |
| Sucre roux | 1 poignée |

## Les étapes

Pour commencer, pelez les pommes et découpez-les en tranches, plus ou moins fines, selon votre préférence.

Ensuite, étalez la pâte brisée dans un plat à tarte.

Mélangez 2 cuillères à soupe de liqueur de châtaigne à la compote de pomme et étalez la préparation sur tout le fond du plat.

Recouvrez le tout de morceaux de pomme.

Faites cuire au four à 200° pendant 30 minutes.