



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.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr