




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

TARTE AUX POMMES À LA LIQUEUR DE CHÂTAIGNE

Ingrédients

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

Préparation

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.

Découvrez notre recette de Tarte aux pommes à la liqueur de châtaigne. La douceur subtile de la pomme se marie parfaitement avec l'arôme de la liqueur de châtaigne. Vous ne pourrez qu'apprécier cette recette de tarte aux pommes qui offre une saveur exquise de châtaigne.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr