



















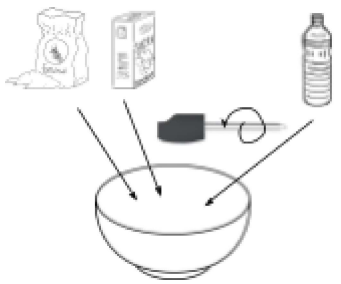
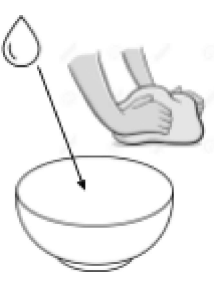
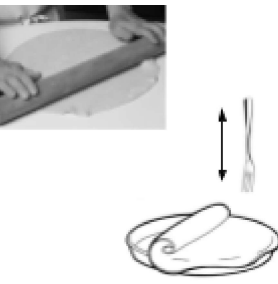
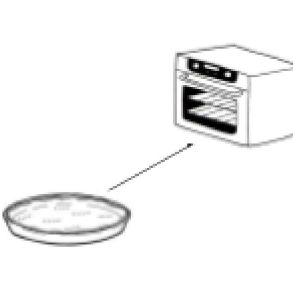
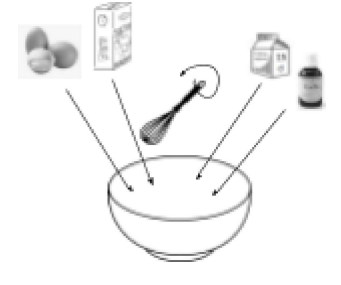
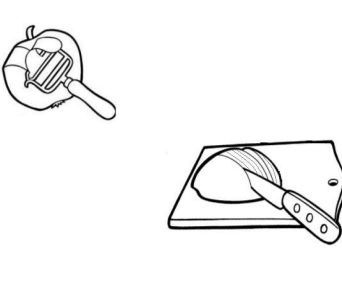

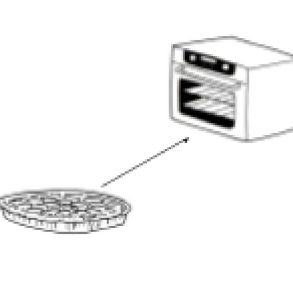
# Tarte aux pommes

Ingrédients pour la pâte			
	200 g de farine		5 cl d'huile
	2 c.s. de sucre		5 cl d'eau

Ingrédients pour l'appareil			
	20 cl de crème fraîche liquide		2 œufs
	75 g de sucre		2 gouttes d'extrait de vanille
	4 pommes		

Ustensiles	
	1 saladier
	1 cuillère à soupe (c.s.)
	1 spatule
	1 rouleau à pâtisserie
	1 fourchette
	1 fouet
	1 épluche-légumes
	1 couteau
	1 moule

## Préparation

			
1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et l'huile.	2. Ajouter progressivement l'eau et pétrir jusqu'à ce que la pâte raffermisse.	3. Étaler la pâte et la mettre dans le moule. Pincer les bords et piquer avec une fourchette.	4. Faire cuire la pâte à blanc pendant 10 min à 180°C.
			
5. Mélanger les œufs avec le sucre en poudre dans un saladier. Ajouter la crème et l'extrait de vanille.	6. Peler et couper les pommes assez finement.	7. Placer les pommes sur la pâte précuite et verser le mélange dessus.	8. Faire cuire 30 min à 180°C.