





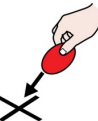

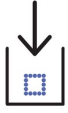







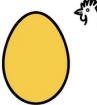



LA		DE	LA		AUX	
la	recette	de	la	tarte	aux	pommes

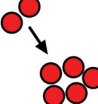

		●
J'	étends la pâte	

		LA			LE		●
Je	Mets	la	pâte	dans	le	moule	



		LA		AVEC	1		●
Je	pique	la	pâte	avec	une	fourchette	

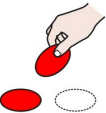

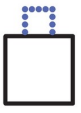

JE		100	g	DE		AVEC	1		●
Je	pèse	100	grammes	de	sucre	avec	un	balance	



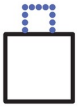

JE		4		+	LE			1		●
Je	mélange	quatre	oeufs	et	le	sucre	dans	un	saladier	



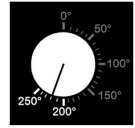
JE		50	CL		●
Je	ajoute	50	centilitres	crème	

JE Je	 épluche	4 quatre	 pommes	●
----------	--	-------------	--	---

JE Je	 coupe	LES les	 pommes	●
----------	--	------------	---	---

JE Je	 dépose	LES les	 pommes	 sur	LA la	 pâte	●
----------	---	------------	---	--	----------	---	---

JE Je	 verse	LE le	 mélange	 sur	LES les	 pommes	●
----------	--	----------	--	--	------------	---	---

 cuire	 30 minutes	A à	 220 degrés	●
---	--	--------	--	---