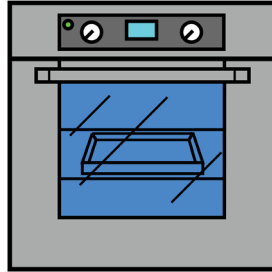
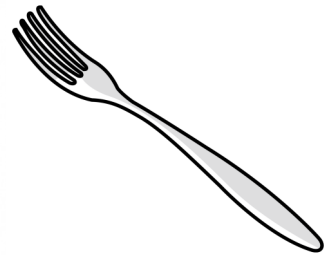


GATEAU AUX POMMES

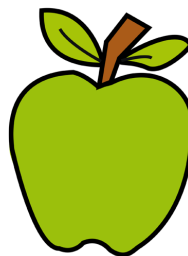
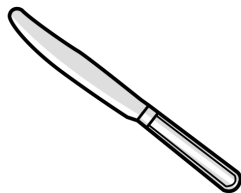
PRÉCHAUFFER LE FOUR A 200°C



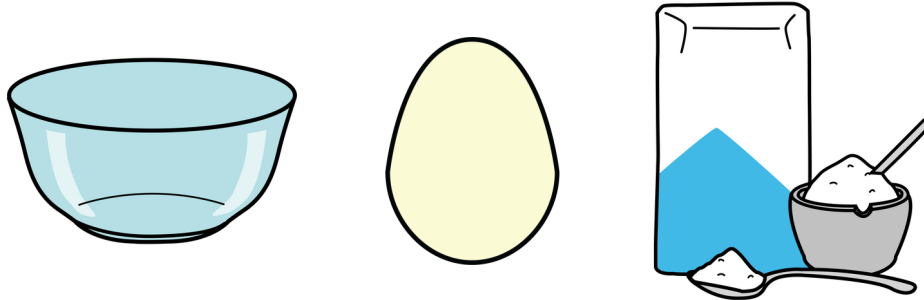
DEROULET, ETALER ET PIQUER LA PATE DANS UN MOULE A TARTE



PELER ET COUPER 4 POMMES EN TRANCHES ET LES PLACER SUR LA PÂTE



DANS UN BOL, MELANGER 3 ŒUFS AVEC 3 CUILLERES A SOUPE DE SUCRE



AJOUTER 20CL DE CREME LIQUIDE ET UNE PINCEE DE CANNELLE



VERSER LE MELANGE SUR LES POMMES



METTRE AU FOUR 35 MINUTES, ET VERSER UN SACHET DE
SUCRE VANILLE A LA SORTIE DU FOUR

