



# À TABLE EN LOIRE

LOIRE TERROIR

## MENU TERROIR

Le dessert

Tarte fine aux pommes et pralines



Pâte feuilletée

1 pomme Golden (par personne)

sucré de Canne (cassonade)

beurre

menthe

un paquet de pralines rouges

Recette

Abaissez la pâte feuilletée. Piquez la avec une fourchette. À l'aide d'un gabarit en carton de 12 à 15 cm de diamètre, découpez des cercles de pâte feuilletée. Disposez sur une plaque à pâtisserie. Il faut compter un cercle de pâte par personne.

Épluchez, coupez en deux et videz les pommes. Émincez finement en tranches régulières.

Disposez les pommes en rosace sur le fond de pâte.

Saupoudrez de cassonade et disposez au centre une noix de beurre.

Parsemez de pralines concassées.

Enfournez à four chaud à 180-200°C.

Au terme de la cuisson, déposez la au centre d'une grande assiette.

En décor : feuilles de menthe fraîche

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE GOURMANDE

[www.atable-enloire.fr](http://www.atable-enloire.fr)