

Tarte fine aux pommes  
chaude

---

Pâte brisée.

Couper les pommes en tranches fines -  
1 grosse pomme pour 2 personnes.

Cuire les pommes au beurre, dans la  
poêle en ajoutant du sucre et  
poudre. Les cuire peu de temps sans  
les laisser dorer. (demi-cuisson)

Étendre la pâte en une couche fine.

Poser les pommes chaudes dessus.

Cuire à four très chaud environ  
 $\frac{1}{2}$  heure. Laisser au chaud.

Avant de servir, flamber à l'Armagnac.

Servir tiède.