

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
L'ÉCOLE JAMES PADDON - 2018

POMMES RÔTIES AU MIEL DE LIFOU ET SA
COMPOTE MAISON EN TARTE



POMMES RÔTIES AU MIEL DE LIFOU ET SA COMPOTE MAISON EN TARTE

INGRÉDIENTS

La compote

5 grosses pommes

Les pommes rôties

2 pommes

Du miel de Lifou

De la vanille ou extrait de vanille

Beurre demi-sel

1 pâte feuilletée

Préparation : 8 min

6 parts

Cuisson : 40 min

Pour la compote

Épépiner les pommes et les couper en morceaux grossiers. Les faire cuire 10 minutes en couvrant et remuant régulièrement.

Les pommes rôties

Épépiner et éplucher les pommes. Les couper en lamelles. dans une poêle, faire fondre du beurre.

Ajouter les lamelles de pommes.

Napper de miel et ajouter la vanille.

Retourner régulièrement les pommes pour les faire dorer.

La tarte

Étaler la pâte feuilletée.

Couvrir la pâte avec la compote de pommes.

Disposer les pommes rôties uniformément.

Enfourner à 180°C pendant environ 25 minutes.