|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **La tarte duo pommes - poires** |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche1_gauche |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche70 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Couverts6 | Préparation15mn | Cuisson20mn |
|  |  |  |

 |

 |
| ***Ingrédients :***1 boule de [pâte](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-221/pate.html) à [pain](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-cuisine-pain.html) surgelée (200g) 4 [pommes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-125/pomme.html) 4 [poires](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-124/poire.html) édulcorant de cuisson 2 pincées de [cannelle](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-249/cannelle.html) 2 pincées de [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html)***Recette :***Préchauffez le four à 230°C (th 7). Etalez la [pâte](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-221/pate.html) sur un moule à [tarte](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-cuisine-tarte.html). Saupoudrez d’édulcorant. Coupez les [pommes](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-125/pomme.html) et [poires](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-124/poire.html) en lamelles et disposez-les dans le moule en alternant les fruits. Saupoudrez à nouveau d’édulcorant, de [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html) et de [cannelle](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-249/cannelle.html). Mettez au four 20 minutes. Dégustez en gardant toute les saveurs [mais](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-75/mais.html) pas les calories.***Conseils :***Il est possible de rajouter au moment de servir une boule de glace ou de la crème fraîche. Pour ceux qui ne sont pas au régime vous pouvez remplacer l’édulcorant par du sucre vanillé. |

 |

 |