



Jardiniers du val d'Authion

Tarte aux pommes et Kiwis

Liste des ingrédients

- 6 pommes
- 3 kiwis
- une pâte feuilletée
- 100 g de sucre de canne
- 50 g de beurre
- le zeste d'une demie orange

Préchauffez le four à 180°.

Lavez les pommes et coupez-les en grosses tranches. Inutile de les peler si elles sont bio.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Positionnez les morceaux de pommes dans le beurre. Laissez cuire 8 minutes.

retournez les pommes, saupoudrez de sucre et laissez cuire 6 minutes.

Beurrez un moule à tatin.

Lavez une orange bio, prélevez la moitié du zeste et émincez-le très finement. Déposez les morceaux de zeste dans le moule.

Positionnez les pommes dans le plat...

puis les kiwis épluchés.

Recouvrir les fruits avec la pâte feuilletée.

Enfournez 35 minutes.