



# Tarte aux pommes (sans beurre)

220g de farine

1 oeuf

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

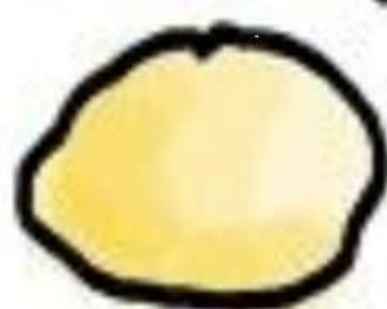
50g de poudre d'amande

1 bonne cuillère à soupe de sucre

Mélanger tous les ingrédients ci-dessus pour faire la pâte, si elle est trop friable, ajouter un peu d'eau

éplucher (ou pas) 4 belles pommes et les couper en quartiers puis en lamelles

3 étaler la pâte au fond d'un moule à tarte



déposer 2 à 3 cuillères à soupe de compote (en pot)



4 disposer les lamelles de pommes en rosace...



5 ...sucre, saupoudrer de cannelle puis enfourner pour 30 min à 180°C