



## Tarte flambée aux pommes

### INGRÉDIENTS

#### Pour X personnes

Flamm'kit : 1  
1 base garniture crème  
1 pomme  
1 petit verre de Calvados  
(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération)  
Sucre  
Cannelle  
Tablette de chocolat : 1

### PRÉPARATION

- 1 - Eplucher, ôter le trognon et couper la pomme en fine tranches avec un couteau ou à l'aide d'une mandoline.
- 2 - Préparer le mélange sucre / cannelle selon votre goût.
- 3 - Étaler finement la garniture crème sur les fonds de tarte.
- 4 - Disposer harmonieusement les rondelles de pomme sur la crème.
- 5 - Ajouter le mélange sucre / cannelle selon votre goût, puis râper par dessus des copeaux de chocolat.
- 6 - Enfourner les fonds de tarte à four chaud à 250° pendant 6 minutes.
- 7 - Pendant la cuisson de la tarte, faire chauffer le verre de Calvados dans une casserole.
- 8 - À la sortie du four, verser le Calvados chaud sur la tarte et la faire flamber à l'aide d'une allumette sans vous brûler.
- 9 - Lorsque l'alcool est brûlé, vous pouvez découper la tarte et la déguster aussitôt.

Cyril Schreiner  
Page Youtube  
Page Facebook

*Bon Appétit !*