

La tarte aux pommes de MARCEL

35 min • 6 personnes



Recette

1. Préchauffez à 210°C. Disposez la pâte dans le moule et piquez le fond avec une fourchette.
2. Epluchez les pommes et coupez-les en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.
3. Disposez la poudre d'amande, la cannelle et cassonade sur le fond de tarte.
4. Ajouter les pommes.
5. Saupoudrez de sucre roux.
6. Enfournez pour 35 minutes. C'est prêt !

Ingrédients



1 pâte brisée



4 pommes



3 cuillères à soupe de
poudre d'amande



2 cuillères à soupe de
cassonade



2 cuillères à café
de cannelle

Le gratin de légumes de MARCEL

35 min • 6 personnes



Recette

1. Préchauffez à 200°C.
2. Coupez les légumes en lamelles fines à la mandoline.
3. Disposez dans le plat dans cet ordre :
 - 1 couche de sauce tomate
 - du fromage rapé
 - 1 couche de légumes
 - sel & poivreRépéter 4 fois et terminez par du fromage
4. Enfournez pour 35 minutes. C'est prêt !

Ingrédients



1 courgette



4 tomates



1 belle aubergine



Sauce tomate,
sel & poivre



200g de
fromage râpé