



Tarte aux pommes

"MA" PÂTE BRISEE

2 tasses de farine
(250 g)

120g
de beurre

**1 : mélanger
tout ça**



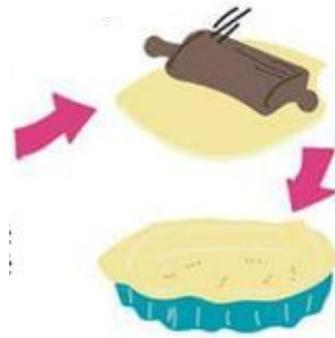
1/2 cac de sel

2 : ajouter

1/4 tasse (60ml)
d'eau froide



3 : former rapidement une boule
et si possible la filmer et laisser reposer 1 heure au frais



3 ou 4
pommes (selon
la grosseur)



Thermostat 6 (200°)
Cuisson 30min