

Tarte aux pommes extra crisp cookeo



Tarte aux pommes extra crisp cookeo

L'extra crisp c'est en quelque sorte la transformation de votre Cookeo en mini four. Alors je vous propose cette recette de tarte au mini format de 20 cms.

Ingrédients

1 pâte brisée

2 pommes

sachet de sucre vanillé

1 pot de compote

Préparation

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez vos pommes en quartier.

Découpez la pâte brisée à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Répartissez la compote sur la pâte.

Déposez les quartiers de pommes en les chevauchant

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

Cuisson

Programmez 30 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps . Surveillez toutes les 10 mn environ