# Tarte aux pommes weight watchers



# Tarte aux pommes weight watchers 9 PP 10 SP

**Ingrédients**

4 pommes

20 g de sucre en poudre

10 g de beurre

1 cuillère à café de sucre glace

Pâte feuilletée

**Préparation**

Faites préchauffer votre four à 210 °

Etalez votre pâte feuilletée  sur une plaque de cuisson avec du papier de cuisson . Piquez la pâte à l’aide d’une fourchette .

Saupoudrez la pâte avec une cuillère à café de sucre (environ 10 g)

Epluchez les pommes , enlevez les pépins et coupez la pomme en fins quartiers .

Disposez les quartiers de pommes sur la pâte feuilletée.

Faites fondre votre beurre au micro-ondes ou dans une casserole. Puis à l’aide d’un pinceau badigeonnez les quartiers de pommes .

Saupoudrez avec le reste de sucre .

Enfournez 20 mn à 210°. Servez tiède .