

Tarte aux Pommes et Pâte au Fromage



Déposer la pâte dans une assiette à tarte. Couvrir d'un rang de pommes tranchées minces. Ajouter deux cuillères à table de sucre pour chaque pomme et un peu de cannelle ou de muscade. Ajouter aussi quelques noisettes de beurre. Répéter jusqu'à ce que le plat soit rempli. Amalgamer $\frac{1}{2}$ tasse de fromage tranché dans la pâte de la croûte supérieure. Couvrir les pommes de cette croûte au fromage. Cuire à four chaud (425°F.) pendant 15 minutes. Réduire la chaleur à 350°F. et laisser cuire durant 20 à 30 minutes, soit jusqu'à ce que les pommes soient tendres.