**Tarte aux pommes bretonne**

* **Temps de préparation :** 20 mn
* **Temps de cuisson :** 1 h 00 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Tarte aux pommes bretonne**

* 1 pâte feuilletée,
* 500 g de compote de pommes, 4
* pommes,
* 75 g de beurre,
* 90 g de sucre,
* 1 cuillère à café de vanille liquide,
* 40 g de farine,
* 2 gros oeufs.

**Préparation pour Tarte aux pommes bretonne**

Foncer le moule à tarte de la pâte feuilletée. Le couvrir et le mettre au réfrigérateur.
Faire fondre le beurre dans un petit saladier.
Ajouter le sucre, la farine, la vanille, les oeufs. Bien mélanger.

Eplucher et couper les pommes en petits dés.
Etaler la compote froide sur le fond de tarte.
Répartir les dés de pommes sur le dessus en les enfonçant un peu avec le dos d'une cuillère.
Verser la crème préparée sur les pommes.

Faire cuire au four préchauffé à 190° pendant 30 mn puis à 180° pendant 20 à 30 mn.
Si le dessus colore trop, couvrir d'un papier sulfurisé.
Saupoudrer la tarte de sucre glace avant de servir tiède ou froid.