



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Tarte fine aux pommes et Pommeau de Normandie « Château du Breuil »

Pour 4 personnes :

- 250g de pâte feuilletée
- 6 pommes
- sucre en poudre
- 20cl de Pommeau « Château du Breuil »

Sur un rond de pâte feuilletée, disposer en rosace les lamelles de pommes marinées dans le Pommeau.

Saupoudrer de sucre juste avant d'enfourner. Déguster la tarte tiède accompagnée d'un verre de Pommeau « Château du Breuil ».

Bon appétit