



LA SEMAINE DU GOÛT

DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022



RECETTE DU LOT-ET-GARONNE

TOURTIÈRE AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 3 pommes
- 1 bocal de crème de pruneaux
- 1 œuf
- Beurre

Éplucher et couper les pommes en fines lamelles.

Les faire revenir dans un peu de beurre.

Étaler une pâte feuilletée dans le fond du plat.

Disposer de la crème de pruneaux sur la pâte.

Disposer les lamelles de pommes précuites.

Recouvrir d'une pâte feuilletée.

Replier les bords.

Dorer le dessus au jaune d'œuf.

Cuire 20/25 minutes à 180°



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION

LIMOGES
ville santé citoyenne