



Coupes de tortilla à la tarte aux pommes Casa Mendosa^{MC}

Portions 6 / 20 minutes



INGRÉDIENTS

3 tortillas originales Casa Mendosa^{MC}

1 c. à soupe de beurre fondu

3 c. à soupe de sucre à
la cannelle

Garniture aux pommes

3 grosses pommes Granny
Smith, hachées

2 c. à soupe de beurre

2 c. à soupe de sucre à la cannelle

Crème fouettée et sauce au caramel
pour servir (facultatif)

INSTRUCTIONS



Préparation: **12 min** | Cuisson: **8 min** | Total **20 min**

- 1 Préchauffer le four à 400 °F. Réserver un moule à 6 muffins standard.
- 2 Déposer 2 tortillas Casa Mendosa^{MC} sur un plan de travail. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre à la cannelle. Empiler et couper en quartiers.
- 3 Placer deux morceaux dans chaque moule à muffins et cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Pendant qu'ils cuisent, préparer la garniture.
- 4 Mélanger les pommes hachées avec le sucre à la cannelle. Chauffer une poêle à feu moyen. Faire fondre le beurre et sauter le mélange de pommes de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
- 5 Sortir les coupes du four. Refroidir légèrement et ajouter les pommes sautées.
- 6 Garnir de crème fouettée et de sauce au caramel. Bon appétit!