

# La tarte aux pommes, noisettes et à la crème Jock :

## Ingrédient :



- 70g de poudre jock à la vanille
  - ½ litre de lait
- 1 pâte à tarte brisé
  - 2 pommes
  - Miel
  - Noisettes



## Préparation de la recette :

Mélangez les 70 g de poudre JOCK vanille dans ½ litre de lait froid dans un saladier micro-ondable.

Faites cuire la préparation 5 min au micro-ondes en brassant toutes les 1 minutes. Etalez la pâte dans un plat à tarte puis versez-y la préparation JOCK chaude qui doit avoir bien épaissie.

Coupez les pommes en lamelles et placez-les sur la tarte, ajoutez-y une poignée de noisette grossièrement concassées avec une pointe de miel.

Faites cuire 25 minutes dans un four chaud à 220°.