

Recette : Tarte aux pommes

	Pour 6	Pour 12	Pour 30	Pour 36	
<u>Pommes</u>	3				
Pâte sablé					
<u>Farine</u>	200 g				
<u>Beurre</u>	100 g				
<u>Sel</u>	1 pincée				
<u>Sucre glace</u>	1 cac				
Compote					
<u>Pommes</u>	3				
<u>cannelle</u>	½ cac				
<u>Sucre vanillé</u>	1 sachet				

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Pâte brisée :

1. Étape 1 :

Mélanger la farine et le beurre ramolli coupé en petits cubes jusqu'à obtenir un mélange sablé.

2. Étape 2 :

Ajouter le sucre glace.

3. Étape 3 :

Faire un puits et ajouter ½ verre d'eau, puis une pincée de sel.

Mélanger pour réunir tous les ingrédients et dès que vous voyez que la pâte se forme arrêter de mélanger sinon elle va devenir trop élastique. Réunir le tout sur un papier sulfurisé et emballer. Refroidir 30 minutes au réfrigérateur pour que le beurre raffermisse

Compote de pommes :

1. Etape 1

Éplucher et découper en morceaux 3 Golden.

2. Etape 2

Faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre). Bien remuer.

Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter un sachet de sucre vanillé.

Vous saurez si la compote est prête une fois que les pommes ne seront plus dures du tout. Ce n'est pas grave s'il reste quelques morceaux.

Tarte aux pommes :

1. Etape 1

Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en quatre les trois dernières pommes, puis, couper les quartiers en fines lamelles (elles serviront à être posées sur la compote).

2. Etape 2

Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.

3. Etape 3

Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix !

Vous pouvez ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que ça cuit pour caraméliser un peu.

4. Etape 4

Mettre au four et laisser cuire pendant 30 min max. Surveiller la cuisson.

Vous pouvez ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que ça cuit pour caraméliser un peu.