

Tarte aux pommes



Ingrédients

Pour la pâte Brisée

- 200 g de farine
- 100g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre



Pour la garniture

- 6 belles pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20g Miel
- 30g de beurre
- Cannelle



Préparation

Préparez la pâte :

- Versez la farine dans un saladier et le beurre coupé en petits morceaux. Sablez (mélanger le beurre à la farine avec le bout des doigts en faisant des grumeaux), ajouter une pincée de sel.
- Versez un demi verre d'eau. Mélangez sans trop travailler et formez une boule. Laissez reposer 20 minutes.

Préparez la garniture :

- Préparez une compote de pommes : faire cuire 3 pommes coupées en cube avec 2 cuillères à soupe de sucre, un peu d'eau, une pincée de cannelle à feu moyen pendant 20 minutes. Ecrasez avec un presse purée ou mixez.
- Préchauffez le four à 170°.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte et piquez à la fourchette. Déposez une couche de compote de pommes sur le fond de tarte.
- Disposez les 3 pommes restantes coupées en fines lamelles. Badigeonnez d'un mélange de miel et beurre fondu.
- Enfournez à 170° pendant 1h (ou 30 minutes à 200° par manque de temps)

Tarte aux pommes



Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 200 g de farine
- 100g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre



Pour la garniture

- 6 belles pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20g Miel
- 30g de beurre
- Cannelle



Préparation

Préparez la pâte :

- Versez la farine dans un saladier et le beurre coupé en petits morceaux. Sablez (mélanger le beurre à la farine avec le bout des doigts en faisant des grumeaux), ajouter une pincée de sel.
- Versez un demi verre d'eau. Mélangez sans trop travailler et formez une boule. Laissez reposer 20 minutes.

Préparez la garniture :

- Préparez une compote de pommes : faire cuire 3 pommes coupées en cube avec 2 cuillères à soupe de sucre, un peu d'eau, une pincée de cannelle à feu moyen pendant 20 minutes. Ecrasez avec un presse purée ou mixez.
- Préchauffez le four à 170°.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte et piquez à la fourchette. Déposez une couche de compote de pommes sur le fond de tarte.
- Disposez les 3 pommes restantes coupées en fines lamelles. Badigeonnez d'un mélange de miel et beurre fondu.
- Enfournez à 170° pendant 1h (ou 30 minutes à 200° par manque de temps)