RECETTE DE LA TARTE AUX POMMES

INGREDIENTS

Pâte brisée ou feuilletée, toute prête ou à faire soi-même.
2/3 pommes selon leur grosseur.
Sucre
Cannelle en poudre
Confiture d'abricot ou fruit à votre goût
Un jaune d'œuf

COMMENT FAIRE

Préchauffez le four à 220° (thermostat 7). Etalez la pâte dans le moule sur du papier sulfurisé.

Cuisez la pate à blanc en piquant le fond pendant 25 mn environ..

Pendant ce temps, épluchez les pommes (inutile si bio) et coupez les en tranches régulières.

Lorsque la pâte est cuite, étalez dans le fond une couche de confiture de votre choix.. Ensuite, commencez à garnir le moule avec les pommes, par l'extérieur. Terminez le centre aussi joliment que possible.

Mélangez bien (le sucre fond mais pas la cannelle) cannelle + sucre dans un bol, et parsemez sur les pommes aussi régulièrement que possible.

Avec un pinceau, dorez à l'œuf (jaune seul) le bord de la tarte.. Enfournez pour 30 mn.(à vérifier si la croûte est bien dorée, éventuellement prolongez)

Mimitricot
TUTOS GRATUITS