

# Recette de La pompe Auvergnate



☞ Faire une pâte brisée

( 200 g de beurre mou + une pincée de sel + 400 g de farine + un verre d'eau : mettre la farine et le sel dans un saladier et couper le beurre dessus en petits morceaux ; mélanger du bout des doigts et ajouter l'eau petit à petit jusqu'à la formation d'une boule ; si cette boule colle ajouter un peu de farine)

☞ Couper la boule de pâte en deux et étaler une des deux parties, sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

☞ Recouvrir cette pâte avec des pommes coupées en gros morceaux

☞ Mettre beaucoup de sucre sur les pommes

☞ Étaler la deuxième pâte et recouvrir les pommes

☞ Souder les deux pâtes en rabattant les bords

☞ Piquer le dessus de la pâte avec une fourchette

☞ Badigeonner le dessus de la pâte avec un jaune d'œuf et faire cuire 40 minutes dans un four assez chaud,

Voilà bonne dégustation!!!

( Cette recette vient de la grand- mère de ma maman et sa maman lui a appris à la faire ; la grand- mère de maman lui faisait souvent lors de repas de famille),