

TARTE AUX POMMES

J'ai choisi cette recette car je l'adore et nous la faisons souvent pour les anniversaires et les repas de famille.



Recette

9 pommes

1 pâte brisée

1 plat à tarte

Cuisson : 30min à 190°C

Préchauffer le four à 210°C.

On épluche 4 pommes que l'on coupe en morceaux et que l'on fait cuire dans une casserole avec un petit peu d'eau pour en faire de la compote.

Prendre une pâte à tarte toute prête et la déposer dans son moule. Avec une fourchette, piquer le fond de la tarte sur toute sa surface ainsi que le tour

Préchauffer le four à 210°C.

Eplucher 5 autres pommes, couper les en deux. Retirer les pépins et couper chaque demi-pomme en tranche d'environ 4mm.

Verser la compote sur le fond de la pâte pour faire une couche d'environ 1cm.

Disposer les morceaux de pommes sur le lit de compote.

Mettre en premier les plus grosses tranches au bord du plat à tarte et avancer en spirale jusqu'au centre du plat, finir avec les petites tranches de pommes.

Mettre au four 30minutes à 190°C