



# Tarte chaude aux pommes individuelle

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Une tarte chaude juste cuite avec une boule de glace vanille

## Ingrédients:

- 350g de pâte feuilletée de préférence des rognures.
- sucre en poudre
- sucre glace
- 6 pommes golden ou autres



## Réalisation:

Avec les rognures de pâte feuilletée, réaliser des cercles d'environ 15 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur. Laisser de préférence reposer environ 20 minutes. Cela permet à la pâte de se détendre et d'éviter qu'elle se rétracte lors de la cuisson. Éplucher les pommes et les citronner pour éviter qu'elles noircissent. Couper finement les demi-pommes, les disposer sur les fonds de pâte feuilletée. Il faut environ une pomme et demie pour réaliser une tarte. Préchauffer le four à 200°C et enfourner les tartes après les avoir saupoudrées de sucre en poudre. Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur et de la quantité de pommes. Compter environ 20 à 25 minutes. A déguster aussitôt cuites. Le top, c'est de mettre une boule de glace vanille dessus !

**Recette pour: 4 personnes**