



Tarte aux pommes

- Par vision-plaisir

Voici ma vision de la tarte aux pommes. Le grand classique de la pâtisserie.

Ingrédients:

- 6 pommes golden + eau + 50g de sucre pour la réalisation de la compote.
- 350g de pâte sucrée
- sucre glace.
- 50g de sucre en poudre.
- 5 pommes golden pour la garniture.

Confection:

Éplucher et couper les pommes pour la réalisation de la compote. Une fois cuites, écraser grossièrement les pommes avec une fourchette et réserver au réfrigérateur. Foncer la pâte sucrée dans un moule à tarte de 20cm de Ø minimum et y ajouter la compote refroidi. Éplucher et couper en lamelles les pommes, puis les disposer en rosaces sur la tarte. Saupoudrer de sucre en poudre puis cuire au four chaud pendant 40 minutes à 180°C.

En fin de cuisson saupoudrer de sucre glace et laisser au four 5 minutes pour réaliser un glaçage des pommes. Déguster chaud ou froid, le choix vous appartient et le plaisir sera au rendez-vous.

Recette pour: 8 personnes

Prix environ 4.80€

