

TARTE AUX POMMES



La tarte aux pommes est le dessert du dimanche en France. Étalez la pâte dans un moule, piquez le fond. Étalez une couche de compote de pommes. Disposez des tranches fines de pommes en rosace.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 35 mins
- **Portions:** 8 parts

Ingredients

- 1 pâte brisée ou sablée
- 5-6 pommes (Golden ou Granny)
- 3 cuillères à soupe de compote de pommes
- 30g de sucre
- 20g de beurre
- 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot

Préparation

Etape 1

Étalez la pâte dans un moule. Piquez le fond avec une fourchette. Étalez la compote de pommes sur le fond.

Etape 2

Pelez et coupez les pommes en fines tranches. Disposez-les en rosace sur la compote. Saupoudrez de sucre et parsemez de noisettes de beurre.

Etape 3

Enfournez 35 minutes à 180°C. À la sortie, badigeonnez de confiture d'abricot tiédie pour la brillance.