

Tarte fine aux pommes

Pour 6 À 8 personnes

250 g de pâte [*feuilletée*](#)

5 grosses pommes

150 g de beurre salé

150 g de sucre glace

Préchauffez le four à 180°.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte pour former un rectangle de 20 cm de large sur 25 de long, sur environ 3 mm d'épaisseur puis déposez-la sur une plaque du four tapissée de papier sulfurisé.

Posez une grille sur la pâte et enfournez pour 5 minutes. Retirez la grille, laissez la pâte gonfler 5 minutes au four, puis remettez la grille pour l'aplatir et poursuivez la cuisson encore 5 minutes.

Epluchez les pommes. Coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins et coupez-les en fines lamelles.

Faites fondre le beurre au micro onde.

Disposez les lamelles de pommes sur la pâte en les faisant se chevaucher, bien serrées. Badigeonnez les pommes d'un peu de beurre fondu et saupoudrez-les de sucre glace. Enfournez à 180°C pendant 10 minutes.

Sortez la tarte du four et recommencez l'opération 3 fois, jusqu'à épuisement du beurre et du sucre. En fin de cuisson passez-la quelques minutes au grill pour la faire caraméliser. Laissez tiédir sur une grille et servez.