

## TARTE AUX POMMES



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 pommes golden
- 50 g de sucre poudre ou cassonade
- 20 g de beurre (pour le moule)
- 3 cuillères à soupe de confiture d'abricots

Préchauffez votre four sur th. 7 (210 °C).

Epluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en fines lamelles.

Déroulez la pâte, piquez-la à la fourchette et tapissez-en un moule à tarte beurré.

Disposez les lamelles de pommes en couronne en partant du bord intérieur du moule. Veillez à ce que les lamelles soient bien serrées les unes contre les autres.

Enfournez le moule à mi-hauteur et laissez cuire pendant 30 min au four sur th. 7 (180 °C).

Démoulez sur un plat à tarte et saupoudrez de sucre. Ensuite étalez sur la tarte la confiture d'abricots. Laissez refroidir et dégustez.