



.. Tarte aux pommes ..

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

1 pâte feuilletée

4 pommes type Golden

180 g de compote de pommes (de goude pour enfant)

30 g de beurre

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Taillez votre pâte feuilletée en un disque de 26 cm de diamètre. Placez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquez la pâte feuilletée sur toute la surface avec une fourchette.

Mettez le beurre à fondre le beurre puis ajoutez le sucre.

Laissez tiédir.

Epluchez les pommes, taillez-les en lamelles. Etalez la compote sur la pâte en fine couche, elle sert juste à coller les pommes à la pâte. Placez les lamelles de pommes en rosace. Badigeonnez les pommes avec le mélange beurre/sucre, saupoudrez de sucre vanillé puis mettez au four 30 min à 180°C (th. 6).

Augmentez le four à 200°C (th. 7) et poursuivez la cuisson 5 minutes pour bien la caraméliser.



.. Tarte aux pommes ..

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

1 pâte feuilletée

4 pommes type Golden

180 g de compote de pommes (de goude pour enfant)

30 g de beurre

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Taillez votre pâte feuilletée en un disque de 26 cm de diamètre. Placez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquez la pâte feuilletée sur toute la surface avec une fourchette.

Mettez le beurre à fondre le beurre puis ajoutez le sucre.

Laissez tiédir.

Epluchez les pommes, taillez-les en lamelles. Etalez la compote sur la pâte en fine couche, elle sert juste à coller les pommes à la pâte. Placez les lamelles de pommes en rosace. Badigeonnez les pommes avec le mélange beurre/sucre, saupoudrez de sucre vanillé puis mettez au four 30 min à 180°C (th. 6).

Augmentez le four à 200°C (th. 7) et poursuivez la cuisson 5 minutes pour bien la caraméliser.