

Tarte aux pommes

temps de préparation 20 mn
temps de cuisson 1h15 au total
temps de repos -



Pour 8 personnes

Pour la compote

4 pommes
1 verre d'eau

Pour la tarte

1 portion de pâte feuilletée maison
4 pomme
1 cuillère à café de cannelle
25 g de beurre



Préparation de la compote

Peler, évider et couper les pommes en gros morceaux . Les mettre dans une grande casserole puis versez l'eau. Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant 45 min environ en mélangeant régulièrement. Si la préparation accroche, ajouter un peu d'eau, mélanger et couvrir à nouveau. Ecraser les pommes au presse purée. Laissez refroidir.

Préparation de la tarte

Préchauffer le four à 210°C .

Peler, évider et couper les pommes en fines tranches.
Etaler la pâte feuilletée dans un moule et la piquer avec une fourchette.
Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes harmonieusement. Déposer des lamelles de beurre dessus et saupoudrer de cannelle.

Mettre au four et laisser cuire pendant 30 min.