



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 30mn**

### **TARTE AUX POMMES**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sablée  
Compote de Pommes  
3 Pommes  
Confiture d'Abricot ou Nappage  
Beurre, Sucre

#### **METHODE :**

Une bonne tarte aux pommes a depuis toujours réconcilié les petits et les grands au moment du goûter ou à la fin d'un repas.

Il existe de multiples façons de faire une tarte aux pommes, car la pomme s'accommode à peu près avec toutes les pâtes, mise à part la pâte sucrée. La recette suivante, vous garantie cependant les félicitations de vos convives !

Commencez par foncer un moule ou un cercle à tarte de 25 à 30 cm de diamètre, avec une pâte sablée que vous aurez étalée sur 3 à 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Puis étalez une couche de compote de pommes aux deux tiers de la hauteur de la tarte.

Epluchez les pommes, couper les en deux, puis ôtez les pépins et évidez le cœur.

Tranchez les pommes en lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur, et disposez-les sur la compote pour que chaque lamelle recouvre les deux tiers de la précédente. Ainsi, partez du bord extérieur de la tarte, puis une fois le tour terminé, continuez vers le centre de la tarte de telle manière qu'on ne puisse plus voir la compote. Au final vous obtiendrez une belle rosace.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Disposez 3 ou 4 noisettes de beurre sur le dessus des pommes, saupoudrez un peu de sucre semoule et enfournez dans le four chaud. Laissez cuire pendant 35 à 40 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Une fois la tarte cuite et refroidie, démoulez la, puis nappez le dessus à l'aide d'un pinceau, avec de la confiture d'abricot additionnée de 30 % d'eau, que vous ferez fondre à feu doux sans la faire bouillir.

A déguster doucement afin d'apprécier pleinement le goût exquis de cette tarte aux pommes !