

TARTE AUX POMMES ET À LA COMPOTE

Octobre 2003 (Révisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte Brisée pur beurre
- ★ 4 pommes Golden
- ★ 5 à 6 cuillères à soupe de compote de pommes
- ★ 5 cuillères à soupe de gelée de pommes ou pommes/groseilles
- ★ 20 g de beurre

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,30 € (soit 0,55 € par personne)



Recette :

Faire préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Recouvrir la pâte avec la compote. Peler les pommes, les couper en quatre, les épépiner et détailler les quartiers en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Disposer ces lamelles sur le fond de tarte. Eparpiller des petits dés de beurre sur les fruits. Enfournier pour 40 minutes et surveiller la cuisson.

Sortir du four et laisser totalement refroidir. Faire fondre à feu doux dans une casserole la gelée de pomme, verser sur la tarte uniformément. Laisser refroidir au réfrigérateur. Sortir de ce dernier 15 minutes avant de consommer.

Boisson :

Un Bergerac moelleux. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.