



TARTE rustique aux Pommes

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 12 muffins

- 1 pâte sablée
- 3 ou 4 belles pommes de type Chanteclerc® selon la taille
- 25g de poudre d'amandes
- un peu de sucre vanillé
- un bonne gelée de pommes

Matériel : 1 plat à tarte de 28cm

PREPARATION

Préchauffer le four à 200°C.

1 - Eplucher les pommes et les découper en tranches très fines avec une mandoline.

2 - Etaler la pâte sablée dans le moule à tarte de 24 cm et la piquer avec une fourchette.

3 - Epandre sur la pâte une fine couche de poudre d'amandes puis de sucre vanillé.

4 - Déposer les fines tranches de pommes sur le dessus.

CUISSON

Mettre au four pendant 10 mn à 200°C puis baisser à 180°C et continuer la cuisson encore 25 mn. Dès la sortie du four, badigeonner le dessus de la tarte aux pommes avec de la gelée de pommes.