

TARTE AUX POMMES A MA FAÇON



Pour le dessert ou pour un goûter, la tarte aux pommes ne se démode jamais !!!

Tarte pour 6/8 personnes, il vous faut :

- > une pâte Brisée
- > 4 pommes
- > 200 g de compotes de pommes
- > 2 cs de confiture à la fraise
- > 3 cs de sucre semoule
- > 30 g de beurre

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes et beurrez votre cercle ou moule à tarte. Conservez le restant de beurre pour la suite. Si vous utilisez un cercle (c'est mon cas), vous le déposerez sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé. Etalez la pâte et retirez le surplus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie que vous roulez sur le moule. Personnellement, je conserve les chutes que je redispose sur le fond de tarte. Etalez la moitié de la compote et les pommes coupées en fines lamelles. Badigeonnez le dessus des pommes avec le restant de beurre, le restant de compote puis la confiture. Enfin, saupoudrez uniformément le sucre semoule. Enfournez 30 minutes th. 7/8. Vous obtenez alors une tarte bien caramélisée. Hummmmm.



Vous pouvez déguster cette tarte froide ou tiède, accompagnée éventuellement d'une quenelle de glace à la vanille ou à la cannelle.