

# Tarte aux pommes

à la gelée de cidre



**Pour un moule de 28 cm + 2 moules de 11 cm de diamètre**

**Préparation : 40 minutes**

**Repos : 1 heure**

**Cuisson : 40 minutes**

**Pâte brisée :**

- 300 g de farine
- 150 g de beurre mou (à t° ambiante)
- 1/2 c à café de sel
- 3 c à soupe de sucre
- 8 cl d'eau

**Garniture :**

- 400 g de compote de pommes
- 3 pommes
- 4 c à soupe de gelée de cidre

Pâte brisée : Au robot : Mélangez à grande vitesse la farine, le sel, le sucre le beurre coupé en petits morceaux, dès que le mélange forme un sablé grossier ajoutez l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène. Cette opération doit se faire rapidement pour éviter à la pâte de durcir.

A la main : Procédez de la même façon en mélangeant la farine, le sel, le sucre et le beurre en émiettant du bout des doigts et ajoutez l'eau progressivement pour former une boule. Laissez reposer minimum 1 heure au frais.

Au bout de ce temps, étalez la pâte au rouleau et installez votre pâte dans le moule à tarte beurré en fonçant bien les bords, puis piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette. Remettez votre moule au frais pendant que vous préparez la garniture, *ceci évitera à la pâte de se rétracter pendant la cuisson.*

Garniture : Lavez et épluchez les pommes. Enlevez le trognon et coupez-les en deux puis en fines tranches.

Ressortez votre moule et répartissez la compote de pommes sur le fond de pâte. Disposez les tranches de pommes en cercle en les faisant se chevaucher. Glissez au four pour 35 à 40 minutes.

Dans une casserole, faites liquéfier la gelée de cidre en la faisant chauffer à feu doux, puis versez-la sur les pommes à la sortie du four. Laissez refroidir.