



TARTE FEUILLETEE AUX POMMES

Pour une tarte de □ 25cms pour 6 personnes :

200g pâte feuilletée - 2 grosses pommes golden - 40g beurre 1/2 sel fondu et refroidi - 40g sucre blond ou cassonade -

Préchauffer le four à 175° (th.6).

Peler les pommes, les évider et les couper en rondelles.

Placer sur une plaque à pâtisserie une feuille de papier sulfurisé. Poser un cercle à tarte sur le papier. Badigeonner l'intérieur du papier de la moitié du beurre fondu. Saupoudrer ce cercle de la moitié du sucre. Ôter le cercle.

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée et découper à l'aide du cercle un rond de pâte. Le placer sur la zone beurrée et sucrée de la plaque. Disposer les rondelles de pommes en rosace sur la pâte en commençant de l'extérieur en laissant une marge d'~1,5cm tout autour. Badigeonner la marge et les pommes du reste du beurre.

Enfourner et cuire 30 minutes. Les pommes doivent être tendres. Sortir la plaque. Changer la position du four en gril. Saupoudrer les pommes du reste du sucre. Placer sous le gril la tarte en surveillant.

Servir à température ambiante.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr