

TARTELETTES AUX POMMES A LA VERGEOISE



Pour 6 petites tartellettes (4 moules de 11 cm de diamètre et deux autres plus petits)

- 1 pâte sablée à la vergoise
- 2 pommes (ici jonagored mais avec des Granny-Smith c'est l'idéal)
- 20 g de beurre
- 20 g de vergoise brune

Alexis a commencé à étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie par petite portion et quand j'ai vu que la pâte était difficile à manipuler, nous l'avons placé entre deux feuilles de papier sulfurisé. Il suffisait ensuite de retourner le papier sulfurisé sur le moule pour que la pâte reste en un seul morceau...

J'ai installé la pâte dans les petits moules à tarte bien beurrés, piqué la surface à l'aide d'une fourchette pendant qu'Alexis découpait les pommes en tranches fines...

Préchauffé le four à 180° C, chez moi 160° C...

Alexis a positionné les tranches de pommes la pâte et nous avons parsemé la vergoise et des noisettes de beurre...

On glisse au four pour 20 à 25 minutes environ, tout dépend du four de chacun...