Tarte fine aux Pommes

Ingrédients :

Pâte Brisée (vous pourrez largement faire deux tartes (sucrées ou salées) avec ces quantités ou la congeler. Au pire, divisez en deux les quantités) :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 5 cl de crème fraîche liquide

Tarte fine aux pommes :

- 3 pommes
- Cannelle
- 1/2 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Mélangez du bout des doigts la farine, le sel, le poivre et le beurre coupé en dés. Une fois que vous avez une poudre sableuse, ajoutez le jaune d'œuf puis la crème. Pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte. Divisez-la en deux voire en trois, mettez les boules dans du film transparent et réservez au réfrigérateur une heure.

Au bout d'une heure, sortez une pâte d'un réfrigérateur et étalez-la finement sur un plan de travail fariné. Placez-la sur une plaque à pâtisserie et faites des trous à l'aide d'une fourchette, pour évitez qu'elle ne gonfle durant la cuisson.

Préchauffez le four à 220°C.

Pelez les pommes et coupez-les en lamelles très fines, vous pouvez vous aider si vous en avez une, d'une mandoline. Placez les pommes en ronds sur le fond de tarte.

Saupoudrez de sucre vanille et de cannelle.

Faites cuire pendant 15 minutes. Laissez-là un peu refroidir et dégustez !