Tarte aux pommes

de Mamie Colette

Pour 8 pers. • Préparation 25 min • Cuisson 40 min • Repos 30 min

Ingrédients



Pâte brisée
1



Pommes reinettes
6



Sucre en poudre
60 g



Beurre
40 g



Sucre vanillé
1 sachet



Confiture d'abricot
2 c. à s.



Cannelle
1 pincée

La marche à suivre

1. Étalez la pâte, piquez-la à la fourchette et remettez-la trente minutes au frais : c'est ce qui l'empêche de se rétracter.
2. Faites une compote rapide avec deux pommes, le beurre et le sucre vanillé, dix minutes à couvert.

   la compote protège
3. Étalez la compote refroidie au fond de la pâte : elle boit le jus des pommes crues et le fond reste sec.
4. Coupez les quatre autres pommes en lamelles fines et rangez-les en rosace, serrées, en les faisant se chevaucher.
5. Saupoudrez de sucre et de cannelle, quelques noisettes de beurre, et enfournez à 200 degrés pendant 40 minutes.
6. À la sortie, badigeonnez de confiture d'abricot tiédie : c'est le brillant du pâtissier, et ça tient trois secondes à faire.

◎ *Tiède, entière sur la table, et on coupe devant tout le monde.*

LE SECRET DE MAMIE COLETTE

La couche de compote sous les lamelles, c'est ce qui sépare une tarte aux pommes d'une tarte aux pommes détrempée.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre