



Tartes

Tarte aux pommes



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

271

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

4 Pomme(s)

1 unité(s) entière(s)

Pâte(s) feuilletée(s)

20 g **Beurre**

1 c. à soupe **Sucre
semoule**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Laver et éplucher les pommes, les évider et les couper en fines tranches.
- 2 Plus les tranches seront fines, plus les pommes seront croustillantes.

Étape 2

Préparation de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 210° (Th.7)
- 2 Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque du four.
- 3 Laisser la pâte sur la feuille de papier sulfurisé pour être sûr qu'elle ne colle pas.
- 4 Diposer les pommes en rosace en les faisant se chevaucher un peu.
- 5 Parsemer de noisettes de beurre et saupoudrer de sucre.
- 6 C'est ce qui permet d'obtenir un tarte légèrement caramélisée.

Étape 3

Cuisson de la tarte

- 1 Enfournier la tarte pendant 20 minutes.
- 2 Sortir la tarte du four et la laisser reposer quelques minutes avant de la déguster.