

Tarte aux pommes

Une recette classique de tarte aux pommes sur lit de compote.



Ingrédients :

1 pâte brisée ou sablée
10 à 12 pommes Golden suivant la
grosseur
2 sachets de sucre vanillé
50 g de cassonade
1 cuillère à café de cannelle
30 g de beurre

Éplucher et couper en morceaux la moitié des pommes.

Faire une compote : mettre les morceaux de pommes dans une casserole avec 2 verres d'eau. Cuire à feu moyen tout en remuant. Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter le sucre vanillé et la cannelle.

Eplucher l'autre moitié des pommes, et les couper en 4. Enlever les cœurs avec les pépins, et couper les quartiers en lamelles.

Étaler la pâte dans un moule et la piquer avec une fourchette. Garnir avec la compote refroidie, puis disposer dessus les lamelles de pommes en cercles.

Disposer dessus des lamelles de beurre et saupoudrer la cassonade, puis enfourner dans un four préchauffé à 210 °C. Laisser cuire 30 minutes.