

## *La Tarte aux pommes*



*Pour une tarte de six personnes*

### **Pâte à foncer :**

100g beurre  
2g fleur de sel  
25g sucre  
50g lait  
50g œufs  
250g farine

*Crémer le beurre, le sel et le sucre.  
Ajouter le lait, l'œuf et la farine.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.*

### **Compote de pommes:**

200g pommes  
75g sucre  
100g eau  
20g beurre

*Éplucher et vider les pommes. Couper en petits dés.  
Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, puis ajouter les  
pommes.  
Cuire les pommes durant environ 10 minutes, (les  
pommes doivent bien ramollir)  
Ajouter le beurre et réserver au frais avant montage.*

### *Montage :*

*Sortir la pâte sucrée du réfrigérateur, travailler légèrement la pâte afin faciliter l'abaisse de celle-ci.*

*Étaler à l'aide d'un rouleau la pâte en un rond d'épaisseur de 3mm, veiller à la régularité de l'abaisse.*

*Piquer la pâte puis foncer la tarte, veiller à bien répartir régulièrement la pâte dans le cercle.*

*Garnir avec la compote à mi-hauteur du cercle.*

*Éplucher les pommes.*

*Couper les pommes en deux, évier celles-ci.*

*Réaliser des tranches fines et régulières.*

*Disposer les rondelles de pommes de manière régulière et élégante.*

*Cuire la tarte 35 minutes environ à 160°C. Puis laisser refroidir.*

*Napper la tarte refroidie avec un nappage blond, décorer selon les envies.*

### *Conseils :*

*Plus vos tranches de pommes seront fines et régulières, plus vous obtiendrez un beau résultat.*

*La régularité est pour beaucoup dans la beauté de votre tarte, faites très attention à la disposition de vos pommes.*

*Les pommes vont perdre beaucoup d'eau durant la cuisson, il est important de bien serrer celles-ci pour ne pas se retrouver avec des trous dans votre tarte.*

*Réarrangez vos fruits après cuisson avant de les napper.*

*Vous pouvez arranger votre fonçage en rasant les bords de votre tarte après cuisson à l'aide d'une rappe à agrume ou un économe et ainsi obtenir des bords droits et plus propres.*