

Tarte pommes tranches

Recette pour 1 tarte de 25 cm de Ø :

350 g de pâte à tarte

± 3 à 4 pommes (suivant grosseur)

100 g de gelée de pommes ou ananas

Application :

Beurrer la platine à tarte

Foncer la tarte

Piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette

Dorer le bord avec de la dorure

Étaler la crème pâtissière sans en mettre sur le bord de la tarte

Peler les pommes

Etrangler les pommes

Couper les pommes en tranches

Poser les tranches à la verticale sur la tarte, en partant du bord pour finir au centre

Placer les petits morceaux au centre

Laisser lever la tarte

Cuisson :

± 20' à 220°C

Refroidir la tarte sur une grille

Napper la tarte avec la gelée réchauffée

Bon appétit

