

Tarte aux pommes

Par : La belle vie AL

Nb. portions : **6** (0.71 €/pers.)

Temps de préparation : **20mn**

Temps de cuisson : **55mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Ingrédients :

- **1 kg** de Pomme Golden
- **1 c à s** de Sucre en poudre
- **1 pièce** de Pâte Brisée



Etapas de préparation :

- 1** Préparation de la compote
Épluchez 600g de pommes, les coupez en deux et ôtez les pépins.
Coupez-les grossièrement en morceaux et mettez-les dans une casserole avec un fond d'eau.
Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes ramollissent (comptez environ 20mn).
Écrasez grossièrement à la fourchette. Réservez.
- 2** La tarte
Abaissez la pâte à 3cm d'épaisseur. Disposez l'abaisse (la pâte étalée) dans le moule.
Foncez la pâte en appuyant légèrement et uniformément avec vos doigts afin que la pâte colle aux parois du moule.
Découpez l'abaisse en réalisant des mouvements de va-et-vient avec le rouleau à pâtisserie sur le moule.
Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.

Tarte aux pommes - *La belle vie al*



Réservez au réfrigérateur.