



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Tarte fine aux pommes

Pour 6 personnes | Très facile

45 min | **0.87€** La portion (prix indicatif)



La simplicité et la gourmandise d'une tarte fine à la pomme.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **4 pièce** de Pomme à tarte (ferme)
- **50 g** de Beurre doux
- **80 g** de Sucre de canne blond
- **1 pièce** de Citron jaune
- **20 g** de Farine de blé T45

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 30 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :

Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un rectangle d'environ 30 x 25 cm sur 3 mm d'épaisseur. Ou en cercle de 30 cm de diamètre.

Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.

Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller.

Mettez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquez-la à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer au frais 30 minutes.
- 2 Vingt minutes après avoir mis la pâte au frais, ou si vous avez opté pour une pâte prête à

l'emploi, préparez les pommes. Épluchez et épépinez 4 grosses pommes. Coupez-les en fines lamelles. Mettez-les dans un saladier et arrosez du jus d'1 citron.

- 3 Si vous utilisez une pâte prête à l'emploi, sortez-la du frigo pour qu'elle revienne à température ambiante.
- 4 Faites fondre 50 g de beurre salé. Mélangez avec 80 g de sucre blond. Si c'est un peu trop épais, faites chauffer 15-30 secondes au micro-onde. Mélangez grossièrement le mélange beurre/sucre avec les pommes, attention les lamelles sont fragiles.
- 5 Préchauffez le four à 200°C en chaleur traditionnelle.
- 6 Sortez la pâte étalée ou bien déroulez la pâte toute prête sur une plaque de cuisson. Disposez les lamelles de pommes en bande sur la pâte en laissant un bord d'un cm. Faites chevaucher les pommes car elles vont se rétracter à la cuisson. Badigeonnez les pommes et la pâte avec le reste de sucre dans le saladier.
- 7 Faites cuire à 180°C pendant 30 minutes environ, en retournant la plaque à mi-cuisson.
- 8 Sortez la tarte du four quand la pâte est bien dorée et les pommes moelleuses. Si vous aimez que les pommes soient colorées, passez la tarte sous le grill quelques minutes (surveillez, c'est rapide !).
- 9 Laissez refroidir sur une grille. À déguster tiède ou froide, avec une boule de glace pour les plus gourmands.