

## Tarte aux pommes

---

Quantité : pour 6 personnes - Cuisson : 45 minutes - Durée totale : 2 heures

---

### Ingrédients

#### Couverture

- 4 grosses pommes
- 1/4 de pot (90 g) de gelée de coings
- cannelle en poudre

#### Pâte Brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel

#### Garniture

- 1 kg de pommes à cuire
  - 15 g de beurre
  - 2 cuillères à soupe de sucre
  - arôme naturel de vanille liquide
- 

### Préparation

1. Préparer la pâte à tarte : mélanger la farine avec le beurre et une pincée de sel. Rajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle prenne corps. La rouler en boule, la mettre dans un grand bol, recouvrir d'un torchon et laisser reposer au moins une heure à température ambiante.
  2. Pendant ce temps, préparer une compote : éplucher les pommes à cuire, les découper en petits morceaux, les mettre dans une casserole avec le beurre, 2 cuillères à soupe d'eau, le sucre et quelques gouttes d'arôme naturel de vanille liquide. Couvrir et faire cuire à feu moyen en surveillant, jusqu'à ce que les pommes se défassent. Laisser refroidir.
  3. Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné et fonder avec l'abaisse obtenue un moule à tarte beurré (à fond amovible si possible).
  4. Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.
  5. Saupoudrer le fond de tarte d'un peu de cannelle en poudre et étaler par dessus la compote de pomme.
  6. Éplucher les pommes de couverture, les couper en quartiers puis en lamelles à disposer sur la compote en arc de cercle.
  7. Faire cuire 45 minutes à four moyen (180°).
  8. Sortir la tarte du four. Faire fondre la gelée dans une petite casserole puis en napper la tarte à l'aide d'un pinceau.
  9. Laisser refroidir et démouler, ou servir dans le plat.
- 

### Remarques ou suggestions

- La gelée de coings peut être remplacée par de la gelée de pommes.
-



## Tarte aux pommes

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

---

*Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 28 octobre 2012.*