

## Tarte aux pommes acidulées



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Tout simplement une bonne tarte aux pommes avec une pâte sablée maison.*

### Ingrédients

- 6 pommes acidulées
- compote
- 250 g de farine
- 150 g de beurre à température ambiante
- 120 g de sucre fin
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation

- 1 Faites votre pâte sablée en mélangeant farine, beurre, sucre fin, oeuf et sel.
- 2 Etalez ensuite sur la surface de votre pâte un peu de compote.
- 3 Puis, pelez vos pommes et détaillez-les en morceaux pas trop fins. Disposez-les sur la compote.
- 4 Enfournez votre tarte 45 minutes à 180°C (th.6).
- 5 Vous pouvez saupoudrer votre tarte d'un sachet de sucre vanillé à la sortie du four.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

