

Tarte aux pommes classique



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Sentez-vous la bonne odeur de cette tarte aux pommes qui cuit doucement au four ? Quelques ingrédients simples... une préparation toute aussi facile... le résultat : une tarte engloutie rapidement !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 pommes
- 1 petit pot de compote - pommes-rhubarbe pour moi
- 2 cs de gelée de pommes
- sucre roux

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Etalez votre pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- 3 Répartissez sur cette pâte le contenu de votre petit pot de compote.
- 4 Pelez et coupez vos pommes en fines tranches. Disposez-les harmonieusement sur la pâte recouverte de compote.
- 5 Saupoudrez le tout de sucre roux et enfournez 40 minutes environ.
- 6 Une fois la tarte cuite et sortie du four, badigeonnez-la avec un pinceau alimentaire de gelée de pommes (que vous aurez fait fondre au micro onde). De cette manière, votre tarte sera bien brillante, comme celles que l'on trouve dans les pâtisseries !

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

