

Tarte aux pommes et coings sur une pâte sucrée express



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Une tarte moelleuse grâce à sa pâte savoureuse qui réglera tout le monde. Avec les fruits de votre choix.

Ingrédients

- 1 verre à moutarde d'eau
- 1 pincée de sel
- 100 gr de beurre
- 250 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 50 gr de sucre en poudre
- confiture de coings
- des pommes

Préparation

- 1 Commencez par faire chauffer l'eau dans la casserole avec le sel et le beurre.
- 2 Foncez un moule, rectangle pour moi, piquez le fond versez de la confiture de coings (ou autres) par dessus disposez les tranches de pommes.. Il me restait de la pâte j'ai donc fais des petites bandes que j'ai déposé sur mes pommes. Au four à 180° pendant 40 minutes sous surveillance!!!
- 3 Quand l'eau bout retirez du feu, versez la farine avec la levure (comme pour les chouquettes).
- 4 Mélangez à la main ajoutez le sucre et faire une boule.
- 5 Foncez un moule, rectangle pour moi, piquez le fond et versez de la confiture de coings (ou autres) par dessus, puis disposez les tranches de pommes.
- 6 Il me restait de la pâte j'ai donc fait des petites bandes que j'ai déposées sur mes pommes.
- 7 Puis placez au four à 180° pendant 40 minutes sous surveillance !

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

