

## Tarte aux pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 2 mn

**Cuisson** : 45 mn

*C'est, je pense, la tarte aux pommes traditionnelle et que mon papy m'a demandé pour ce dimanche.*

### Ingrédients

- 250 g de farine tamisée
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre - demi-sel
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf - + 1 jaune d'œuf
- compote de pomme - maison ou achetée
- 3 pommes - Golden
- beurre - pour la tarte
- gelée de pomme - ou sucre vanillé

### Préparation

- 1 Pour la pâte sablée (dans un pétrisseur ou à la main) : mélanger la farine + la pincée de sel + le beurre salé mou + le sucre glace et les œufs. Former une boule et mettre sous film transparent au frigo. Moi je l'ai faite le matin pour la travailler en fin de journée.
- 2 Sortir la boule de pâte du frigo et commencer à l'étaler au rouleau, former un rectangle pour une plaque de cuisson "style gâteau roulé" puis la remettre au frigo une heure.
- 3 Pendant ce temps éplucher et couper en tranches régulières vos pommes pour la compote maison. Moi, je l'ai en bocal stérilisé. Sinon la préparer un peu avant.
- 4 Recouvrir de compote votre pâte que vous avez placée sur une plaque avec une feuille de cuisson. Rajouter les lamelles de pommes, s'il vous reste un peu de pâte, vous pouvez faire des croisillons.
- 5 Mettre à cuire à 180°C (th.6) pendant 40 à 45 mn. A surveiller. A la sortie du four, au pinceau, passer de la gelée de pomme dessus et attendre qu'elle soit refroidie. Bon appétit, chez moi tout le monde s'est régalé !

Proposé par



**clomazu**

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

