

Tarte aux pommes sur sa compote vanillée



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

A déguster tiède de préférence. Bon Appétit !

Recette proposée par : Céline Houde

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 6 grosses pommes
- 1 cuillère à café de confiture d'abricot
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille naturelle liquide
- 1 noisette de beurre

Préparation

- 1 Étalez la pâte sablée dans un moule à tarte beurré s'il n'est pas en silicone.
- 2 Épluchez et coupez en morceaux 3 pommes. Faites-les cuire dans une casserole pendant quelques minutes pour les réduire en compote, avec la vanille liquide et un petit verre d'eau.
- 3 Une fois cuite, vous pouvez mixer la compote suivant si vous désirez avec ou sans morceaux, puis étalez cette compote dans le plat à tarte sur la pâte sablée.
- 4 Épluchez et coupez en fines tranches les 3 pommes restantes. Disposez-les harmonieusement sur la compote.
- 5 Mélangez le beurre ramolli avec la cuillère de miel et badigeonnez le tout sur la tarte, pour la faire dorer.
- 6 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6-7 et mettez au four la tarte pour environ 35 à 40 minutes de cuisson.
- 7 À la sortie du four, badigeonnez la tarte avec de la confiture d'abricot (légèrement chauffée) à l'aide d'un pinceau, pour la faire briller.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

