



klairfoncé



## Tarte aux pommes

- **Pâte Brisée :**

250 gr de farine, 100 gr de beurre ramoli, 4 gr de sel et 70 gr d'eau.

Mélangez la farine, le sel et le beurre à la feuille au robot. Une fois que la pâte s'effrite on ajoute petit à petit l'eau et une boule commence à se former. Sortir la pâte du robot, faites une boule et envelopper là dans du film alimentaire et au frigo.

- **Compote de pommes :**

Prendre 4 pommes, les coupées en dés. Mettez les morceaux dans une casserole avec un fond d'eau et une gousse de vanille. Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes soient compotées. Mixez le tout au robot pour faire une compote (sans la vanille).

- **Montage :**

Sortir la pâte du frigo. Etalez la pâte et mettez-là en place dans le moule. Piquez au fond la pâte avec une fourchette.

Mettez au fond la compote de pommes.

Coupez 3 pommes pour le dessus.

Au four ventilé pendant plus ou moins (tout dépend des fours) 45 min à 180°C.

### Les + produits



Différent des autres moules à tarte.  
Aucun problème au démoulage de la tarte.

### Les - produits



Pour ma part, aucun points négatifs.