

Tarte aux pommes



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.080	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.050	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.030	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.150	Laisser reposer au froid.
Beurre	0.030	<u>Compote de pommes :</u>
Pommes	3	Eplucher les pommes, retirer les pépins et les couper en cubes.
Sucre	0.020	Faire blondir le beurre et y faire revenir les pommes en cubes pendant 5mn.
Cannelle	1 pincée	Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau.
Eau	0.100	Cuire à couvert à feu doux environ 15mn.
Nappage blond	0.050	<u>Montage de la tarte :</u>
Pommes	4	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
		Déposer la compote refroidie.
		Couper les pommes en lamelles.
		Déposer en rosace sur la tarte.
		Cuire à 190°C.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.
		Attendre le refroidissement avant de napper de nappage blond.