



LA TARTE AUX POMMES

INFORMATIONS :

- 45min de préparation
- Niveau débutant
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 140g de sucre
- 150g de beurre
- 1 oeuf
- 6 pommes
- 25g de sucre roux
- 25g d'eau



RÉALISATION DE LA PÂTE SABLÉE :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 150g de beurre
- 1 œuf

o Ý 250g de farine et 125g de sucre puis ajouter 150g de beurre pommade (beurre maintenu environ 1h à température ambiante).

o Ý Ý les ingrédients et Ýù la pâte, c'est-à-dire travailler la pâte avec les mains, comme si on se frottait les mains, avec pour objectif d'obtenir une texture sableuse.

1 œuf et Ý jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse (attention au CAP, par mesure d'hygiène on ne casse pas l'œuf sur le bord du bol mais sur le plan de travail). Lorsque la pâte est homogène, former une boule et Ý Ý 1h.

RÉALISATION DE LA COMPOTÉE DE POMMES :

- 3 pommes
- 25g de sucre roux

i Ý ú et ú en cubes 3 pommes.

. les pommes avec 25g de sucre roux pendant 15 min en couvrant la casserole. Vous pouvez ajouter un peu de vanille ou de cannelle si vous le souhaitez.

Après cuisson, ú Ý les pommes, à la fourchette ou au presse purée et . Personnellement j'aime la compote avec des petits morceaux.

RÉALISATION DU MONTAGE :

- 3 pommes
- 15g de sucre
- 25g d'eau



