



Ma tarte feuilletée aux pommes

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâte feuilletée rectangulaire : 1
Compote de pommes : 150 g
Crème de marrons de l'Ardèche : 150 g
Pommes Pink Lady® : 4
Vanille : 1 gousse
Cassonade : 25 g

*Beurre, farine, sucre pour le moule
Paillettes de sucre doré pour le décor*

Matériel

un cadre à pâtisserie rectangulaire
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Sortir la pâte feuilletée du frais. Etaler du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Placer le cadre rectangulaire puis beurrer, fariner et sucrer le fond et les bords du cadre. Etaler la pâte et bien ajuster en découpant les coins.
2. Piquer le fond de pâte feuilletée à la fourchette et le napper du mélange de compote de pommes et de crème de marrons.
3. Peler et épépiner les pommes, puis les couper en 16.
4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Placer les tranches de pommes presque superposées en rangées inversées sur le fond de compote et de crème de marrons. Saupoudrer de cassonade.
6. Enfourner pour 25 minutes et laisser 5 minutes dans le four éteint.
7. Saupoudrer un peu de paillettes de sucre et de vanille, et déguster tiède ou froid.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com