

tarte aux pommes

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour la pate sablée:

1 oeuf gros  
125 gr de sucre en poudre  
125 gr de beurre  
250 gr de farine  
1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture:

5 pommes (pour ma part elles sont moyennes)  
1 pot de compote de pommes  
2 oeufs  
60 gr sucre en poudre

la pate sablée:

1. dans un plat, battre l'oeuf en omelette, ajouter le sucre et le sel
  2. travailler le mélange pour qu'il deviennent mousseux
  3. ajouter en une fois la farine, travailler avec les mains et effriter pour en faire du "sable"
  4. incorporer le beurre en pétrissant à la main pour obtenir une boule
- la pate ne doit pas coller, fariner le plan de travail et étaler au rouleau

une fois la pate étalée la mettre dans votre moule à tarte mettre dans la fond une couche de compote  
eplucher et couper les pommes en quartiers et les étaler sur la compote  
battre les oeufs avec le sucre et verser sur les pommes de façon à ce qu'il y en a partout  
mettre au four, c'est cuit lorsque c'est bien doré!

bonne appétit!