



Tarte aux pommes



Ingrédients

- Pour 8 personnes :
Equivalence : 1 fruit + 40 g de pain + 10 g de beurre
- 160 g de farine
- 80 g de beurre ramolli coupé en morceaux
ou 1 pâte brisée toute prête du commerce
- 8 pommes épluchées,
épépinées, coupées en quartiers
- 1 cuillère à soupe de sucre
- ½ cuillère à café de cannelle
- Four préchauffé



Préparation

- Mélanger dans un saladier la farine et le beurre.
- Ajouter un demi-verre d'eau salée.
- Malaxer délicatement jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Laisser reposer.
- Râper 4 pommes au robot, les arroser de citron pour éviter qu'elles ne noircissent. Couper les autres pommes en fines lamelles.
- Sur un plan de travail fariné étaler la pâte au rouleau et la déposer dans un moule à tarte légèrement beurré.
- En tapisser le fond de pommes râpées. Puis disposer régulièrement les lamelles de pommes sur la tarte.
- Saupoudrer de sucre et de cannelle.
- Glisser le moule au four. Laisser cuire 25 à 30 mn.
- A la sortie du four, laisser refroidir.

