

**TARTE AUX POMMES**

<p><b>QUANTITES :</b></p> <p><b>pour 6 personnes</b></p> <p>pâte brisée ... 1 proportion</p> <p>compote :</p> <p>pommes ..... 1 kg</p> <p>eau ..... 1 verre</p> <p>sucre ..... 75 g</p> <p>Garnit. ... 3 belles pommes</p> <p>Gelée ..... 2 cuillerées</p>	<p><b>DUREE :</b></p> <p>compote ..... 30 mn</p> <p>préparation pâte pendant la cuisson de la compote</p> <p>repos ..... 20 mn</p> <p>dresage et cuisson... 40 mn</p> <p><b>MATERIEL :</b></p> <p>ustensiles pour pâte brisée</p> <p>plaque rigide et cercle à flan ou tourtière d'environ 22/25 cm de diamètre</p> <p>un pinceau</p>
--	---

- Faire une compote de pommes (voir fiche compote).
- Pendant la cuisson, faire la pâte brisée (voir fiche pâte brisée) - la laisser reposer 20 minutes.
- Pendant le repos de la pâte, passer la compote et la faire refroidir.
- Eplucher les trois pommes réservées et les couper en tranches très minces et régulières.
- Foncer la tourtière.
- Mettre la compote refroidie sur la pâte. Disposer les tranches de pommes crues sur la compote pour former une rosace.
- Faire cuire à four chaud (thermostat 6-7 ou 220°C), environ 25 minutes.
- Démouler sur grille, glacer au pinceau avec une gelée de pommes ou de coings.

**REMARQUES :**

- 1) La pâte brisée utilisée pour une tarte sucrée peut être légèrement sucrée, en ajoutant une cuillerée à soupe de sucre par exemple.
- 2) A défaut de gelée, pour glacer la tarte, on peut utiliser du jus de confiture (abricots par exemple).
- 3) Si l'on manque de gelée, en faire une soi-même avec les épiluchures et les pépins de pommes mis cuire avec un petit peu d'eau et de sucre.

**VARIANTES :**

- 1) **Tarte aux pommes avec grillage de pâte :**  
Supprimer la rosace, la remplacer par un treillage de petites bandes de pâte de 1/2 cm de largeur - dorer avant la cuisson.
- 2) **Tarte aux pommes meringuée :**  
Préparer une tarte à la compote de pommes sans rosace, ni grillage. Cuire, puis garnir d'une bonne couche de meringue, passer à four doux quelques minutes.
- 3) **Tarte aux abricots secs :**  
Faire tremper et cuire les abricots secs. Garnir la pâte. Faire cuire, décorer d'un treillage ou non.
- 4) **Tarte aux poires :**  
Compote de pommes ou poires et tranches de poires au-dessus.