

TARTE AUX POMMES



COMMENT RÉALISER UNE TARTE AUX POMMES ?

Voici la **recette** de la **tarte aux pommes** toute simple à faire avec les enfants gourmands. C'est une recette parfaite pour l'automne avec des **pommes de saison**. De plus, il existe de nombreuses variétés de pomme qui permettent de faire des tas de tartes différentes.

Ce gâteau sera apprécié par tout le monde et est très **facile** à réaliser, la pâtisserie idéale pour toutes les familles !

LES INGRÉDIENTS POUR UNE TARTE AUX POMMES :

- Une **pâte brisée**
- 4 belles **pommes**
- 1 petit pot de compote de pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 moule à tarte

LES ÉTAPES DE LA TARTE AUX POMMES:

1. Eplucher les **pommes** et les couper en tranches fines.
2. Abaisser la **pâte brisée** avec le rouleau à pâtisserie, bien étaler la pâte. (voir la **recette de la pâte brisée**)
3. Fariner la pâte et la plier en 4.
4. Beurrer le plat à tarte.
5. Poser la pâte sur le plat.
6. Étaler la compote de pommes dans le fond de la tarte.
7. Mettre les pommes sur la compote.

8. Répartir le sucre vanillé sur la tarte.
9. Mettre la grille de four sur la position la plus basse.
10. Faire cuire la tarte dans un four chauffé à 180 °C .

Attention, la chaleur doit venir du dessous, si non il est nécessaire de pré-cuire la pâte avant de la garnir.

Vous n'avez plus qu'à la déguster !

À déguster avec : de la crème chantilly.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr