

La tarte aux pommes

Ingrédients :

Pâte sablée :

- 200 g. de farine
- 125 g. de sucre semoule
- 100 g. de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 pincée de levure chimique
- 2 cuillères à café d'arôme vanille

Garniture :

- 3 pommes
- 40 g. de compote
- 40 g. de confiture de coing
- De la cannelle

Recette :

- Faire un puit avec la farine.
- Incorporer ensuite le sucre, le beurre amolli et coupé en dés, les jaunes d'œufs, la levure et la vanille.
- Travailler longuement à la main la pâte obtenue.
- Laisser reposer 30 minutes au frais.
- Etaler ensuite la pâte dans un moule préalablement beurré.
- Etaler la compote uniformément.
- Ajouter ensuite la confiture de coing pour terminer par les pommes coupées en lamelles.
- Saupoudrer avec la cannelle à la fin.
- Faites cuire entre 35 et 40 minutes dans un four thermostat 7.