

Petites Tartes aux Pommes au Beurre Salé



Préparation : long (je n'ai pas regardé le temps passé mais je suis tatillonne alors ...)

Cuisson : 20 + 15 mn|

Difficulté : Facile

- x 1 pâte feuilletée
- x 3 pommes pour la garniture
- x 4 pommes pour la compote
- x 1 cc de cannelle
- x 30 g de beurre salé
- x 3 cs de sucre
- x sucre vanillé (facultatif)
- x beurre et farine pour les moules si besoin

1. Mettre les 4 pommes coupées en petits morceaux dans une casserole avec 4 cs d'eau, la cannelle et le sucre et faire cuire à feu doux 20 à 25 mn. Mixer légèrement.
2. Pendant ce temps, dérouler la pâte et poser dessus et à l'envers, les 6 petites moules à tarte. Découper et déposer dans chacun des moules
ATTENTION : en cas de moules sans revêtement anti-adhésif, il faudra d'abord les beurrer et les fariner ...
3. Faire cuire votre pâte à blanc (10 à 15 mn suffisent généralement) avec dessus des haricots ou comme sur les photos, des billes d'argile « spécial cuisine ».
4. Dans 30 gr de beurre salé, faire revenir les autres pommes épluchées et découpées en quartiers, ajouter un peu de sucre vanillé (facultatif). Au bout de 10 à 15 mn, elles doivent être cuites sans s'écraser.
5. Une fois les moules sortis du four et un peu refroidis, étaler à la spatule en silicone la compote (la spatule permet d'étaler uniformément la compote).
6. Disposer les quartiers de pommes dessus. Pour les petits formats, préférer les alignements, car les rosaces sont plus difficiles à faire, il y a moins de place.
7. Faites attendre ... (si vous le pouvez) et faites déguster encore tiède ou froid !