



TARTE AUX POMMES

Pâte brisée P.H - 5 à 6 pommes boscop ou reine de reinettes - 2 càs sucre roux –

pâte brisée fondante de P.H : pour 500g de pâte

250g farine - 180g beurre à t° ambiante - 4g sel fin (1càc rase) - 5g sucre semoule (1 càc bombée) - 1 jaune d'oeuf - 5 cl lait entier à t° ambiante –

Mettre le tout dans votre robot coupe. Arrêter l'appareil une fois la pâte rassemblée en boule. L'emballer dans un film alimentaire. Stocker au réfrigérateur 2h00 au moins (mais vous pouvez la faire la veille).

tarte aux pommes :

Moule à tarte de 24cm - 250 g de pâte brisée P.H - 6 pommes boscop ou reine de reinettes - sucre roux –

Préchauffer le four t° 180° (th.6).

Étaler la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné. La disposer au fond du moule en appuyant sur les bords du moule. Enlever le surplus (à remettre en boule et au réfrigérateur pour un autre usage). Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Mettre au réfrigérateur. Pendant ce temps, éplucher, évider et couper en gros quartiers les pommes. Les disposer debout dans le moule. Saupoudrer de sucre roux (~2 à 3 càs).

Enfourner et cuire 35 à 40min.

Réservé à t° ambiante.