

*TARTE AUX  
POMMES*



# *LES INGREDIENTS*



première étape

60 grammes de beurre



1 tasse de farine



1 jaune d'œuf



2 petit suisses





3 pommes

1 cuillère à café de vanille liquide  
1 cuillère à soupe de sucre

deuxième étape



# 1 POMME

+ une cuillère à café de sucre  
+ un peu de cannelle

# *PREMIÈRE ÉTAPE: LA PÂTE À TARTE*

- J'ai mélangé la farine avec le beurre, les petits suisses, et le jaune d'œuf
- J'ai formé une boule de pâte et je l'ai mis dans le réfrigérateur





## *DEUXIÈME ÉTAPE: LA FARCE*

- J'ai coupé trois pommes en cubes
- J'ai fait dorer les pommes dans une casserole et j'ai remué souvent
- J'ai ajouté 1 CS de sucre et 1 cc de vanille liquide, et après j'ai baissé le feu au minimum et j'ai couvert la farce pour vingt minutes
- J'ai écrasé la farce avec une fourchette et j'ai laissé tiédir



## *TROISIÈME ÉTAPE: LA GARNITURE ET ASSEMBLER ET FAIRE CUIRE*

- Coupez une pomme à des tranches fines
- Préchauffez le four à 180°C (350°F)
- Placez la pâte à tarte dans une tourtière avec une feuille de papier sulfurisé
- Ajoutez la farce et arrangez les tranches de pommes en fleur
- Saupoudrez 1 CS de sucre et un peu de cannelle
- Enfournez pour 40 minutes environ

## *LE FUTUR*

Si je préparai la recette encore, j'utiliserais de l'aérosol de cuisson à la place d'une feuille de papier sulfurisé. J'éplucherais les pommes avant de les couper aussi. Peut-être j'achèterai un type de petit suisse différent.





*MERCI  
BEAUCOUP*