

# Tarte aux pommes



**Pour 6 personnes**

 **25 minutes**

 **30 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**Pâte brisée**

**6 pommes Golden**

**Sucre vanillé**

**Beurre**

**1** - Éplucher et découper en morceaux 4 Golden. Faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau. (1 verre ou 2). Bien remuer. Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter un sachet ou un sachet et demi de sucre vanillé. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

**2** - Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en quatre les deux dernières pommes, puis, couper les quartiers en fines lamelles (elles serviront à être posées sur la compote).

**3** - Vous saurez si la compote est prête une fois que les pommes ne seront plus dures du tout. Ce n'est pas grave s'il reste quelques morceaux.

**4** - Laisser un peu refroidir la compote, étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.

**5** - Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix !

**6** - Mettre au four (Th 7) préalablement préchauffé, et laisser cuire pendant 30 minutes maximum. Surveiller la cuisson. Vous pouvez rajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que ça cuit pour caraméliser un peu.