

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article176>



Tarte aux pommes

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : lundi 9 octobre 2006

Tarte aux pommes

Temps de préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes au four thermostat 7, puis 20 minutes thermostat 5.

Ingrédients : pâte feuilletée, compote de pommes, 2 pommes, sucre en poudre, 1 jaune d'oeuf, de la confiture (facultatif).

1 - Sur une pâte feuilletée étalée, découpez une forme de poisson. Placez le poisson sur une plaque beurrée allant au four.

2 - Avec les chutes de pâte, découpez une tête de poisson et réservez-la. Toujours avec les chutes, confectionnez des bandes que vous collez avec le jaune d'oeuf sur le pourtour du poisson pour former les bords de la tarte, puis dorez les à l'oeuf.

3 - Etalez la compote de pommes sur la pâte.

4 - Coupez les pommes en fines lamelles et garnissez le poisson. Commencez par la queue afin d'imiter les écailles. Placez la tête. Saupoudrez de sucre en poudre.

5 - cuire la tarte au four thermostat 7 pendant 10 minutes, puis réduisez la chaleur (thermostat 5) et poursuivez la cuisson 20 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.

6 - Une fois que la tarte est refroidie, vous pouvez la badigeonner de confiture afin de lui donner un bel aspect brillant.