

TARTE AUX POMMES

Ingrédients :

6 pommes

1 c à café de vanille

Une pâte feuilletée ou sablée

2 càs de Sucre de canne ou cassonade

1 citron

Préparation:

Éplucher 3 pommes, les couper en petits dés pour faire une compote et couper les 3 autres en lamelles

Mettre les dés dans une casserole et verser un demi verre d'eau, le citron pressé, la vanille et le sucre et laissez mijoter 10min

Puis réduire les pommes en compote avec une fourchette

On peut y ajouter un peu de cannelle selon les goûts

Ouvrir la pâte feuilletée ou sablée dans un plat à tarte

Verser la compote et disposer les lamelles de pommes

Saupoudrez de sucre

Et enfourner 25min à 210 degrés.

A la sortir du four on peut rajouter un peu de confiture d'abricot ou pêche pour la décoration.

Bonne dégustation!

