

Fiche recette	Nom : Tarte aux pommes
Ingrédients+ prix :	<ul style="list-style-type: none"> - pâte brisée - 6 Pommes Golden - Sucre - beurre
Nombre de personne	6 personnes
Temps de préparation :	Préparation : 25 à 35 mn Cuisson : 30 mn
Coût	Frais généraux (eau, gaz et électricité) équivaut à 30% du prix total.
Elaboration	<p>éplucher et découper en morceaux 4 Golden. faire une compote : Les mettre dans une casserole à feu doux avec un peu d'eau. (1 verre ou 2). Bien remuer. Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.</p> <p>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). Arroser de jus de citron afin d'éviter le noircissement des pommes.</p> <p>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. Ecraser les pommes avec une spatule en bois ou avec le mixeur.</p> <p>Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette. Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix !</p> <p>Mettre au four (Th 7) préalablement préchauffé, et laisser cuire pendant 30 mn max. Surveiller la cuisson. Vous pouvez rajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que ça cuit pour caraméliser un peu.</p>