

# Tarte aux pommes

CUISIMAGES

Réf :  
**5512**

Type :  
Tarte

Préparation :  
30 min  
Repos: 1H

Cuisson :  
30 min  
A 200°C

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 2/3 pommes
- 1 citron
- sucre de canne
- sucre en poudre

- Compote
- 3 pommes
  - sucre de canne

**CUISICOURS**  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



### La compote :

Pelez 3 pommes, ôtez les pépins et réservez les.

Déposez les pommes coupées en dés dans une casserole, saupoudrez de sucre de canne et recouvrez d'eau.

Portez à ébullition et laissez cuire 15 à 20 min.

Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Foncez un plat à tarte avec la pâte brisée. Piquez à l'aide d'une fourchette.

Pelez 2 pommes et ôtez les pépins.

Coupez les en lamelles et arrosez les de jus de citron.

Déposez les pépins et pelures dans une casserole, saupoudrez généreusement de sucre et couvrez d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 15/20 min.

Mixez la compote et répartissez la sur le fond de pâte.

Répartissez les pommes en couronne, en les déposant à la verticale sur les bords, en terminant par le centre.

Saupoudrez de sucre et enfournez à 200°C pour 30 min.

Passez au chinois les pelures et pépins de pommes.

Réduisez ce jus de moitié afin d'obtenir un nappage épais (mais pas trop).

Sortez la tarte du four et laissez reposer 10 min.

Badigeonnez la tarte aux pommes de nappage.

Entreposez dans le réfrigérateur.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vin**