

## TARTE FINE AUX POMMES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



### Ingrédients pour 6 personnes

- 40 g de beurre demi-sel de bonne qualité, fondu
- 40 g de sucre de canne blond non raffiné
- 1 pâte feuilletée
- 3 petites pommes reinettes ou boskoop, environ 450 g, pelées, évidées.

### Etapas de préparation

1. Préchauffez le four à 175°C.
2. Chemisez une plaque de four avec du papier sulfurisé et utilisez la moitié du beurre fondu pour beurrer un disque de 25 cm. Saupoudrez cette zone avec la moitié du sucre.
3. Etalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à pouvoir découper un cercle de 25 cm de diamètre en vous aidant d'un moule à gâteau ou d'une assiette retournée.
4. Transférez le cercle de pâte sur la plaque de four en la déposant précisément sur la zone beurrée et sucrée.
5. Disposez les tranches de pomme en rosace sur la pâte, en commençant depuis l'extérieur et en laissant une marge d'environ 1,5 cm tout autour. Badigeonnez la marge de pâte et les pommes avec le reste du beurre.
6. Mettez au four et faites cuire 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres quand on les teste avec la pointe d'un couteau.
7. Saupoudrez du reste du sucre, et passez sous le grill 2 minutes, en surveillant attentivement, jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé.
8. Servez tiède ou à température ambiante avec ou sans boule de glace à la vanille.

