



## TARTE AUX POMMES

**Ingrédients : 4 Pers**

**Préchauffer le four à 180°C**

**Cuisson : 45mn**

**Pâte à tarte : 2500g de farine, 125g de beurre pommade, 25g de sucre glace, 3 Cs d'eau, 1 pincée de sel**

**Garniture de la tarte : 3 à 4 pommes, 50g de cassonade, 50g de beurre, 3 Cs de maïzena, 2 jaunes d'œuf, 1sachet de sucre vanillé, 100 ml de lait**

**1/ Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, le sel et le beurre et pétrissez le tout soit à la main soit au robot pâtissier, ajouter l'eau et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Former une boule, filmer et réserver au frais pendant 1 heure.**

**2/ Pendant ce temps, couper les pommes en fine lamelle, dans un bol mettre 3 Cs de maïzena, les jaunes d'œuf, le sucre vanillé et le lait.**

**3/ Prendre la boule du frigo, étaler la pâte, puis la placer dans un plat. Piquer le fond. Mettre 15 min au four. Laisser refroidir**

**4/ Placer les pommes dans le fond de tarte, puis verser la préparation dessus.**

**5/Badigeonner le dessus d'un jaune d'œuf. Pour plus de gourmandise, mettre un peu de cassonade sur le dessus de la tarte avant de la placer au four pour la cuisson.**

