



Tarte fine aux pommes

Ingredients

500g de pâte feuilletée

5 grosses pommes

80g de sucre

80g d'eau

Étape de la recette

- Pour 8 tartes -

Préchauffer le four à 200°C

Étaler finement la pâte feuilletée et découper 8 rectangles d'environ 8x16cm

Faire un petit rebord aux 2 extrémités en rabattant un peu la pâte (voir photo)

Eplucher les pommes et les découper en fines lamelles

Les positionner sur toute la longueur

Enfourner 20 minutes

Puis laisser refroidir sur une grille

Pendant ce temps préparer le sirop pour faire briller les tartes

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition puis à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop qui nappe la cuillère

A l'aide d'un pinceau en napper les tartes

ASTUCE

- Coupe les pommes finement pour une cuisson homogène

- Utilise une pâte bien froide pour une tarte plus croustillante

- Cette tarte fine aux pommes se conserve jusqu'à 3 jours au frais

- Comme variante de pomme tu peux utiliser la golden, la reine des reinettes ou la pink lady