

Tartelette aux pommes

Les ingrédients pour la pâte sablée :

125 g de beurre mou
250g de farine
3 pincées de sel
10g de sucre vanillé
1 œuf
10cl d'eau

Pour la garniture

2 pommes acidulées, 20g de beurre et 20g de sucre roux



Dans un grand saladier ajouter la farine +sel+sucre.

Ensuite on ajoute le beurre que nous allons sabler avec la farine, une fois que vous aurez bien sablé le mélange, on ajoute le liquide (œuf + eau) que l'on mélange rapidement pour obtenir une pâte souple, ne pas trop la travailler car elle deviendra élastique. Laissez la reposer 15 minutes au frais.

Pendant ce temps là, beurrez vos moules à tartelettes et épluchez les pommes, puis coupez les en deux, retirez en le cœur et coupez les en fine tranches.

Maintenant que votre pâte est bien reposée et durcie, farinez légèrement le plan de travail. étalez votre pâte finement et régulièrement. Découpez des ronds un peu plus grands que vos moules, disposez les dans les moules en les plaquant bien au fond en vous servant de votre pouce, attention de ne pas trouser votre pate.

Disposez une demi- pomme coupée en fine tranches dans chaque tartelette, déposez une noix de beurre, saupoudrez légèrement de sucre roux, cuire à four doux 190° environ 45minutes.

La pâte doit prendre une jolie couleur dorée.

Laissez refroidir, puis savourez cette délicieuse tartelette aux pommes.