



Desserts

Tarte aux pommes de Grand-Mère

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la pâte

180 grammes de beurre (à température ambiante)
80 grammes de farine
1 œuf (battu)
1 cuillère à café de cannelle
90 grammes de sucre
2 œufs

Pour le fourrage

1000 grammes de pommes (sûres ex. Elstar)
3 cuillères à café de cannelle
70 grammes de raisins (blanc)
50 grammes de sucre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 170°C. Mélangez la farine, le beurre, le sucre, la cannelle et les œufs dans un plat pour obtenir une pâte souple.

Roulez les $\frac{3}{4}$ de la pâte et couvrez-en le fond et les bords d'une forme à tarte ronde et graissée.

Épluchez les pommes et coupez-les en petits dés. Mélangez-y le sucre, les raisins et la cannelle. Disposez les petits morceaux de pomme sur la pâte. Roulez la pâte restante en fines lamelles dont vous recouvrez la tarte en les croisant et appuyez sur les bords. Répandez dessus l'œuf battu. Enfournerez la tarte aux pommes pendant 1 heure.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à tarte

