

Lucile Darosey Chef-Pâtissière

de Loiseau des Ducs à Dijon

La tarte aux pommes !

INGREDIENTS

- 🌿 Farine
- 🌿 Beurre
- 🌿 Pommes Chanteclerc ou Reinette du Canada ou les pommes du verger
- 🌿 Sucre roux

DEROULE DE LA RECETTE

Pour la pâte feuilletée :

Ajouter dans un récipient 500 g de farine

Puis 250 g de matière grasse (beurre ou margarine) en petits dés

Verser 250 g d'eau tiède à peine salée (1 cuillère à café de sel) au fur et à mesure dans le mélange farine et matière grasse

Pétrir la pâte tout doucement

Former une boule avec la pâte, l'étaler et la placer dans le moule à tarte. La faire reposer au réfrigérateur.

Eplucher les pommes

Couper les pommes en quartier (1 cm d'épaisseur environ)

Positionner les pommes en rosace sur la pâte feuilletée

Ajouter quelques morceaux de beurre sur les pommes

Saupoudrer légèrement de sucre roux

Cuire la tarte au four

L'astuce du chef : ajoutez un peu de cannelle ou de sucre vanillé et dégustez la tarte tiède !