

Tarte aux pommes (sans sucre ajouté)

Ingrédients (pour la pâte brisée)

- 150g de pain rassis
- 30cl de lait ou d'eau
- 1 œuf
- 30g de farine



Ingrédients (pour la tarte et la compote)

- 8 pommes
- Un sachet de sucre vanillé
- Un citron
- De la cannelle



Préparation

1. Préparer la pâte : Faire tremper le pain avec le liquide (lait ou eau) pendant 15 à 20 minutes puis mixer, incorporer l'œuf puis la farine. Etaler cette pâte dans un moule à tarte et la faire cuire au préalable en la piquant avec une fourchette
2. Pour la compote : éplucher 4 pommes, les couper en morceau puis les mettre dans une casserole avec 10 cl d'eau. En option : vous pouvez rajouter du sucre vanillé et de la cannelle. Laisser cuire au moins 10 minutes en mélangeant régulièrement.
3. Une fois les pommes cuites et fondantes, vous pouvez les écraser avec une fourchette ou un presse-purée manuel.
4. Eplucher les autres pommes puis les découper en quartiers.
5. Zester le citron et presser pour obtenir le jus.
6. Sortir la pâte du frigo, l'étaler sur un plan de travail enfariné puis la mettre dans le plat à tarte. Vous pouvez la placer au four 10 à 15 minutes pour la précuire.
7. Sortir la pâte du four, étaler la compote maison, ajouter le zeste sur le fond de la tarte, placer les morceaux de pommes sur le dessus et verser le jus de citron sur le dessus.
8. Enfourner au moins 15 à 20 minutes.