

Tarte aux pommes (sans sucre ajouté)

Ingrédients (pour la pâte brisée)

- 300g de farine
- 150g de beurre
- 2 càc de sucre
- Une pincée de sel
- 8 cl d'eau



Ingrédients (pour la tarte et la compote)

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



Préparation

1. Préparer la pâte brisée : Mélanger la farine, le sel. Ajouter progressivement le beurre mou (pas fondu) et pétrissant avec les doigts jusqu'à obtenir une semoule grossière. Puis ajouter l'eau. Laisser reposer au frigo le temps de préparer la compote.
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.