

# Tarte aux pommes

Préparation : 40 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

## Ingédients

### *Pour la pâte :*

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

### *Pour la compote :*

- 20 cl d'eau
- 4 pommes (450 g)
- 1 sachet de sucre vanillé

### *Pour la garniture :*

- 25 g de sucre
- 40 g de margarine (végétale!)
- 6 pommes (750 g)

## Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Peler et couper les pommes pour la compote.

Couvrir et faire chauffer doucement les pommes et l'eau jusqu'à ce que les pommes soient molles.

Ajouter le sucre vanillé.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une compote lisse.

Peler et couper les autres pommes en quartiers fins.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Piquer la pâte à la fourchette.

Verser la compote sur la pâte.

Disposer les pommes et les parsemer de sucre.

Répartir la margarine sur la tarte.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 3 mars 2018

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)