

La Tarte aux pommes de Mémé

#3



Ingédients

Pour la pâte brisée (à préparer la veille)
200g de farine / Sel / 6 cuillères d'eau très froide /
75g de beurre / 1cuil à soupe de sucre semoule
Pommes Canada Grise



Recette

1. Mettez la farine en fontaine dans un saladier
2. Versez l'eau, le sucre et le sel au milieu
3. Ajoutez les morceaux de beurre
4. Mélangez avec les doigts (sans trop travailler la pâte)
5. Laissez reposer la pâte (une nuit c'est le top !!)
6. Abaissez la pâte au rouleau
7. Tapissez le moule de beurre (généreusement)
8. Coupez vos pommes de manière régulière et disposez-les sur la pâte en les chevauchant.
9. Faites cuire à 200° jusqu'à ce que les pommes soient dorées.
10. Régalez-vous

Bon appétit !