



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte fine aux pommes épicées .



Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 c.à.s de sucre
 - 1 cuillère d'épices de Noël
 - 1 pâte feuilletée
 - 20 g de beurre
 - 20 ml d'eau
 - 3 pommes boskoop
-
- Laver, peler et épépiner 2 pommes en retirant les trognons au couteau, couper en dés
 - Dans une casserole cuire les morceaux de pommes avec l'eau, épicer, mélanger et laisser mijoter à couvert
 - Au bout de 15-20 minutes à feu doux, écraser au presse purée pour garder de petits morceaux
 - Laisser refroidir, réserver. Couper la dernière pomme (sans la peau et pépins) en fines lamelles
 - Faire revenir les lamelles dans une casserole beurrée et sucrée, épicer, laisser mijoter
 - Remuer fréquemment pour cuire les pommes sur chaque face, pendant 5-10 minutes à feu doux
 - Étaler une pâte feuilletée, la piquer, placer la compote de pommes puis les lamelles de pommes
 - Épicer, verser le jus de cuisson issu de la poêle. Enfourner à 180°C th. 6 pendant 25 minutes

