

# Tartes fines aux pommes

CUISIMAGES

Réf :  
**5515**

Type :  
Tarte

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
15/18 min  
A 210°C

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 3 à 4 pommes
- 1 jaune d'oeuf
- 2 càs de sucre de canne
- 2 càs de gelée de coing

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Coupez la pâte feuilletée en rectangles de grandeur identique (rassembler les parties arrondies pour former 2 rectangles – sans travailler la pâte, seulement en les collants).

Badigeonnez de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.

Préchauffez le four à 210°C pendant 15 min.

Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.

Pelez et épépinez les pommes, puis coupez les en fines lamelles.

Déposez les pommes sur la pâte et saupoudrez de sucre de canne.

Enfournez pour 15 min, prolonger un peu si les pommes ne sont pas totalement cuites (pour vérifier ; piquez les pommes à l'aide d'un couteau).

Laissez refroidir sur une grille.

Chauffez la gelée de coing afin qu'elle redevienne liquide et badigeonnez délicatement les tartes.



Conseils  
Variante  
Vin