

# Tarte aux pommes et aux pistaches

Une nouvelle version de tarte aux pommes, une association réussie...

---

## Composition

1 pâte feuilletée  
5 pommes de type pink lady  
2 à 3 c. à soupe de cassonade  
1 c. à soupe de sucre à la vanille  
30 g d'éclats de pistaches torréfiées  
beurre

---

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette, 1 ustensile pour couper les pommes en quartiers (facultatif), 1 plaque à pâtisserie ou 1 lèche-frites, 1 poêle

---

Peler les pommes et les couper en 8 quartiers que vous recouperez en 2 pour obtenir ainsi 16 quartiers. (Pour vous faciliter le travail, il existe un ustensile qui fait tout le travail).

Faire fondre du beurre dans une poêle, ajouter les pommes, saupoudrer de cassonade et de sucre à la vanille. Remuer pour enrober les pommes de beurre fondu et de sucre. Cuire 3 minutes puis retirer du feu et laisser tiédir.



Préchauffer le four à 220°.

Etaler la pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé soit dans la lèche-frites soit sur une plaque à pâtisserie.

Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

Disposer les quartiers de pommes tiédis sur le fond de la pâte à 1 cm du bord.

Rabattre les bords sur les pommes.

Saupoudrer d'éclats de pistaches torréfiées et enfourner.

Cuire pendant 20 à 25 minutes.