

# Tarte fine aux pommes

Il y a d'autres recettes de tartes aux pommes sur mon blog mais celle-ci est ma préférée car elle est rapide et simple à réaliser. Et en plus, elle est bonne !!!

---

## Composition

1 pâte feuilletée  
3 à 4 pommes de type granny smith  
2 à 4 c. à soupe sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c. à café de vanille en poudre  
1 éclat de cannelle en bâton  
beurre

---

Ustensiles : 1 couteau, 1 fourchette, 1 ustensile pour couper les pommes en quartiers (facultatif), 1 plaque à pâtisserie ou 1 moule à tarte ou 1 lèche-frites, 1 casserole, 1 pinceau

---

Préchauffer le four à 220°.

Etaler la pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé soit dans un moule à tarte (si vous aimez les bords feuilletés) soit sur une plaque à pâtisserie ou tout simplement la lèche-frites (avantage : votre tarte est plus grande).

Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

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 : photo à venir).

Disposer les quartiers sur la pâte feuilletée.

Saupoudrer de sucre en poudre (la quantité dépend du goût de chacun). Puis saupoudrer de sucre vanillé et de vanille en poudre.

Déposer l'éclat de bâton de cannelle au centre de la tarte.

Mettre au four. Au bout d'une vingtaine de minutes, faire fondre le beurre et badigeonner les pommes à l'aide d'un pinceau.

Terminer la cuisson environ 10 minutes (*vérifier la cuisson, les pommes doivent être bien dorées, si nécessaire poursuivre la cuisson*).

il était une fois... la cuisine