

Tarte aux pommes râpées

Pour un moule de 24 cm de diamètre:

1 pâte feuilletée

240 g de compote de pommes maison

4 grosses pommes

25 g de sucre muscovado (ou roux à défaut)

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dérouler la pâte dans un moule à tarte avec sa feuille de cuisson. Piquer la pâte avec les dents d'une fourchette.

Répartir la compote sur le fond de tarte.

Râper les pommes avec une grille à gros trous (pour moi ma précieuse mandoline) et les disposer sur la compote. Saupoudrer de sucre et enfourner. Laisser cuire 30 min.

A la sortie, démouler la tarte à l'aide du papier et laisser refroidir sur une grille (pour éviter que le fond ne ramollisse).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>