

Tarte grillagée aux pommes et à la cannelle



Ingrédients pour un moule de 32 cm de diamètre:

2 rouleaux de pâte feuilletée
500g de compote de pommes à la cannelle
4 à 5 pommes
40g de beurre
2 cuillères à soupe de cassonade
1 cuillère à café de cannelle
1 jaune d'oeuf

Préparation:

- Etendre la pâte feuilletée sur une tôle à tarte ou mieux une tôle à pizza perforée (meilleure cuisson de la pâte).
 - Etaler la compote de pommes. Eplucher les pommes et les couper en tranches minces. Les disposer sur la compote en les serrant.
 - Répartir le beurre coupé en petites lamelles, la cassonade et la cannelle.
 - Préparer un grillage avec la deuxième pâte feuilletée: soit à l'aide d'un rouleau spécial, soit en découpant de longues bandes que l'on disposera 1 à 1 pour former des croisillons.
- Diluer le jaune d'oeuf avec 2 cuillères à café d'eau. Etaler ce mélange à l'aide d'un pinceau sur le grillage.
- Enfourner pour 30/35 minutes dans le four préchauffé à 200°C.