

Tarte rustique aux pommes

4 pers | 20 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- Pour la pâte brisée sucrée :
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 20 g de sucre en poudre
- 50 g de lait froid
- 1 pincée de sel
- Pour la garniture :
- 5 pommes
- 2 c. à s. de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de lait

La **recette**

Etape 1

Ajouter le beurre coupé en morceaux, le sel, le sucre et la farine. Mixer. Ajouter le lait. Pétrir 2 à 4 min jusqu'à la formation d'une boule. Placer votre pâte au réfrigérateur pour un minimum de 30 min.

Etape 2

Laver vos pommes, les éplucher et coupez les en quartiers. Les trancher ensuite en 2.

Etape 3

Préchauffer votre four à 180°C. Étaler votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de manière uniforme sur une tapis de cuisson en silicone ou sur une feuille de papier sulfurisé.

Etape 4

Étaler la poudre d'amandes sur votre fond de tarte en laissant une marge d'environ 4 cm sur le pourtour. Ranger harmonieusement vos pommes et les saupoudrer de sucre vanillé.

Etape 5

Replier les bords de la tarte vers l'intérieur. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait le dessus et le pourtour de la pâte à tarte. Enfourner environ 35 à 40 min. La démouler sur un plat de service et déguster.