

Tarte aux pommes

Ingrédients pour la pâte sucrée :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de sucre vanillé
- 100 ml d'huile neutre ou 100 g de beurre fondu
- 100 ml d'eau chaude

Ingrédients pour la garniture :

- 6 pommes
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de confiture d'abricot

Préparation :

Commencer par la pâte : Mettre les ingrédients dans l'ordre dans un saladier qui se ferme avec un couvercle bien hermétique. Secouer énergiquement 30 secondes verticalement et horizontalement.

Rassembler la pâte en boule, l'étaler sur un plan de travail fariné, puis la mettre dans un moule à tarte beurré.

Préchauffer le four à 180°

Préparer une compote avec 2 pommes et la poudre de vanille, la refroidir.

Peler les 4 pommes restantes et les découper en lamelles.

Etaler la compote sur la pâte puis recouvrir de lamelles de pommes et saupoudrer de sucre

Enfourner pendant 30 mn 180°.

Recouvrir de confiture fondue à la sortie du four.