

Tarte sablée aux pommes

Pour un cercle à tarte de 16 cm de diamètre dans la recette initiale j'ai utilisé un cercle de 22 cm de diamètre sans problème :

- 1 pâte sablée ([celle de Pierre Hermé](#))
- 3 pommes assez grosses
- 1 càc de vanille en poudre bio
- 2 càc de sucre roux
- 1 sachet de nappage pour tarte + 4 càs de sucre + 10 cL d'eau

Réaliser la pâte sablée de Pierre Hermé la veille ou la réserver quatre heures au frais.

Etaler la pâte entre deux feuille de papier cuisson. Déposer le cercle à pâtisserie sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Déposer délicatement la pâte à l'intérieur. Piquer le fond avec une fourchette. Réserver au frais 30 min.

Pendant ce temps, éplucher 2 des 3 pommes et les couper en dés. Les faire compoter une trentaine de minutes avec la vanille et 5 cL d'eau. Réserver.

Recouvrir le fond de pâte de papier cuisson et de légumes secs et cuire à blanc pendant 20 min (voire 15 min) à 200°C jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Je pense mettre la prochaine fois le four à 180°C car la pâte a vite doré.

Retirer les légumes secs, le papier et le cercle. Laisser refroidir puis recouvrir de compote de pommes.

Pour m'avancer, j'ai cuit ma pâte la veille et j'ai réalisé la compote également la veille mais je l'ai gardée au frigo à part. J'ai fait "l'assemblage" le jour même car je craignais que la compote ne "mouille" ma pâte.

Ensuite, éplucher la dernière pomme et la couper en fines lamelles. Les disposer en rosace sur la compote de pommes. Saupoudrer du sucre roux et remettre au four 10 min à 200°C.

Pour terminer napper la tarte du nappage (les étapes de la réalisation sont sur le paquet !). Et régalez-vous !

