LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Tarte fine aux pommes

Pour 6 personnes | **Très facile**

80 min | **1.76€ La portion** (prix indicatif)

Les ingrédients

- **80 g** de Beurre doux
- **3 pièce** de Pomme Golden
- **1 pièce** de Pâte feuilletée
- **200 g** de Compote de pomme
- **5 sachet** de Sucre vanillé

Étapes de préparation

Préparation : 40 min | **Cuisson :** 40 min | **Attente :** 0 min

1. Les pommes :
   Laver les pommes et les éplucher si souhaité.
   Couper les pommes en quarts et ensuite en tranches fines.
2. Préchauffer le four à 190 °C.
   Sortir la pâte du frigo 15 min à l'avance. Fleurer le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Battre la pâte au rouleau pour l'attendrir.
   Pour votre tarte fin vous n'aurez pas besoin d'un moule mais juste d'une plaque lisse allant au four. Il suffit d'étaler votre pâte sur 2 mm environ d'épaisseur, la disposer sur une feuille de papier sulfurisé beurré où directement sur la plaque beurrée et farinée. Découper ensuite la pâte pour lui donner la forme souhaitée.
   Une fois

3. Disposer joliment les tranches de pommes sur la compote .
Saupoudrer les pommes avec l'équivalent de 5 sachets de 8 g de sucre vanillé, soit 40 g.
Couper 80 g de beurre en fines tranches et les disposer sur la tarte de façon homogène.

4. Enfourner votre tarte fine et cuire entre 40 et 60 min selon votre four.
Une fois la pâte cuite, si les pommes n’ont pas coloré, allumer le grill quelque minute.