

Recettes

TARTE AUX POMMES ET/OU POIRES

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 1 œuf (ou 1 grosse c. à s. de purée d'amande)
- Une pincée de sel
- Pour une tarte sucrée : ajouter de la cannelle à la farine

Pour la garniture :

- Pommes ou poires coupées en tranches
- Sucre de canne
- Cannelle
- Amandes pelées
- Noix ou noisettes

Préparation

Pour la pâte, pétrir la farine, le beurre, l'œuf et le sel jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Faire une boule et laisser reposer pendant une heure.

Lorsque la pâte est reposée, beurrer un moule et étaler la pâte. Pour une cuisson plus rapide, précuire le fond de tarte et laisser le four allumé.

Pour garnir, saupoudrer d'abord le fond de tarte avec un peu de sucre, puis ajouter une couche de fruits.

Saupoudrer d'un peu de sucre et de cannelle, puis refaire une couche de fruits.

Pour terminer, saupoudrer une dernière fois de sucre et de cannelle, et couper finement des noix, amandes ou noisettes sur le dessus. Mettre au four et sortir lorsque le tout est doré.

Bon appétit !

Dessert
