

Tarte aux pommes

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)

Pâte feuilletée

Pommes

Sucre roux

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

4/6 pers.

1

4

2 c. à s.

2 c. à s.

Grande cocotte

6/8 pers.

1

6

3 c. à s.

3 c. à s.

Préparation :

- 1 - Déposez la pâte dans le moule avec le papier cuisson et coupez l'excédent de pâte et de papier.
- 2 - Piquez le fond de tarte avec une fourchette.
- 3 - Épluchez les pommes et coupez-les en fines tranches.
- 4 - Disposez-les sur la pâte de façon régulière.
- 5 - Saupoudrez de sucre roux.
- 6 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 7 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	45 mn	55 mn
Inversion*	25 mn	30 mn
HAUT :	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi
BAS :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 15 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....