

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1815>



# Tarte aux pommes et sa confiture Bonne Maman à l'abricot...

- Archives du Blog - Année 2012-2013 - Cuisine et tentations -



Date de mise en ligne : samedi 23 novembre 2013

---

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

---

***Vous connaissez sûrement la recette de cette bonne vieille***

***tarte aux pommes..?***

*Dans sa préparation classique, rien de plus qu'une bonne pâte, des pommes coupées en tranche et une pincée de cannelle...*

*Mais comme si cela ne suffisait pas, Mimy y ajoute de la confiture d'Abricot.. (quand mon palais réclame d'autres saveurs, je remplace la confiture d'Abricot par de la bonne confiture de Fraise)*

*Essayez, vous verrez, ça change TOUT !*

*Et pour ceux qui préféreraient faire leur tarte de A à Z, voici une recette simple d'une pâte.*

*Pensez à la cassonade mélangée à la farine de blé... Bon, là vous vous dites : "Ne serait-ce pas la recette du Crumble..?"*

*Oui, je l'avoue, je m'en suis inspirée... MAIS, faire au feeling, c'est bien aussi !*

*Donc, peler, évider et découper les pommes en tranches.*

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH150/image-7-2e0fc-962c0.jpg>

**Pour une pâte Brisée maison :**

**-300 g de farine de blé**

**-150 g de beurre (en pommade)**

**-Une pincée de sel**

**-3 cuillères à soupe de cassonade**

**-un peu de lait tiède**

*Si en mélangeant tout les ingrédients vous obtenez une semoule grossière, c'est bon signe ! :)*

*Étaler la pâte sur du papier cuisson pour vous faciliter la tâche !*

*Et ajoutez-y les pommes. Pour que les pommes soient caramélisées, avec un pinceau, étalez du jaune d'oeuf dessus.*