

# Tarte aux pommes

## Ingrédients pour une tarte :

- au choix : une pâte feuilletée ou une pâte sablée, brisée.
- 800 g de pommes plutôt acidulées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/4 de fève tonka
- 2 CS de compote de pomme

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Abaissez la tarte dans le moule beurré et fariné.
3. Epluchez les pommes et coupez-les en petits quartiers.
4. Tartinez le fond de tarte avec la compote.
5. Puis petit à petit ajoutez les quartiers de pommes selon la forme que vous souhaitez.
6. Terminez avec le sucre vanillé que vous répartissez sur les pommes puis râpez un petit morceau de fève tonka. Attention le goût est assez puissant donc soyez prudent sur la quantité. Vous pouvez tout aussi bien mettre un peu de cannelle si vous n'avez pas de fève tonka.
7. Enfournez pour 10 à 15 min à 200°C selon la puissance de votre four. Surveillez bien la cuisson et dégustez cette tarte encore tiède, n'est-ce pas un délice ?



