



# TARTE AUX POMMES SIMPLISSIME

## INGRÉDIENTS

- Pâte brisée du commerce (regardez les ingrédients, elles sont souvent naturellement vegan)
- 4 pommes Boskoop (variété disponible de mi-octobre à mi-mars)
- 3 à 4 cuillères à soupe de purée de pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre brun
- Vanille en poudre
- Cannelle en poudre
- Environ 2 cuillères à soupe de pépites de chocolat

FOUR : 210°C

CUISSON : 20 MINUTES

## PRÉPARATION

1. Déposez la pâte à tarte sur un moule en conservant le papier cuisson. Pressez les bords et piquez régulièrement avec une fourchette.
2. Épluchez les pommes, retirez le coeur et coupez-les en fins quartiers. Vous pouvez les faire tremper dans de l'eau ou les arroser de jus de citron afin d'éviter qu'ils ne noircissent.
3. Étalez uniformément une fine couche de purée de pomme sur la pâte. Superposez les pommes en commençant par l'extérieur. Une fois au centre, vous pourrez rajouter les quartiers de pomme restants : n'hésitez pas à serrer, la tarte n'en sera que meilleure !
4. Saupoudrez de sucre, de vanille et de cannelle puis enfournez environ 20 minutes dans un four préchauffé à 21°C.
5. Cinq minutes avant la fin de cuisson, sortez la tarte et répartissez les pépites de chocolat. Terminez la cuisson puis humez les bonnes odeurs de pomme, de cannelle et de chocolat sortant du four.



Accord thé : Earl Grey, mélange fleuri, latte à la cannelle

