



TARTELETTES FINES AUX POMMES

100 % végétal

TEMPS DE PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON	NOMBRE DE PERSONNES	SAISON
15 minutes	20 minute	4 pers.	À l'année

CATÉGORIE

Desserts & boissons

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée du commerce (ici végétale)
- 2 pommes Pink Lady
- 100 g compote de pommes (maison ou du commerce)
- 4 c. à café sucre complet (rapadura ou muscovado)
- 1 c. à café cannelle en poudre
- 1 c. à café vanille en poudre
- 1 vaporisateur d'eau

PRÉPARATION

Lave, épluche et découpe en quartiers puis en lamelles à la mandoline pour des tranches super fines ! Il faut vraiment qu'elles soient fines et régulières pour le meilleur résultat.

À l'aide d'un bol, imprime des cercles dans la pâte feuilletée et pique chaque tartelette à l'aide d'une fourchette.

Étale généreusement la compote sur chaque disque. Si la compote est maison, mixe-la pour en faire une purée.

Superpose les tranches de pommes selon tes envies.

Mélange le sucre, la cannelle et la vanille dans un bol puis saupoudre les tartes avec. Utilise une petite passoire à mailles fines pour un rendu plus régulier et fin. Si tu n'aimes pas la cannelle, retire-la.

Pulvérise la surface de la tarte avec un spray à eau.

Enfourne à 180 °C pdt 20 min. Jettes-y un œil au bout de 10 min. La pâte doit être dorée et croustillante.

ASTUCE

Je te recommande d'utiliser la pâte feuilletée tout droit du frigo pour qu'elle soit plus facile à manipuler et que tes cercles soient nets et propres.