

# Tarte aux pommes



Pour un grand plateau de four

## Ingrédients :

- 6 pommes golden
- 2 sucres vanillés
- Sucre blanc
- Cassonade
- Cannelle
- 1 citron jaune
- 5 cl de crème fraîche

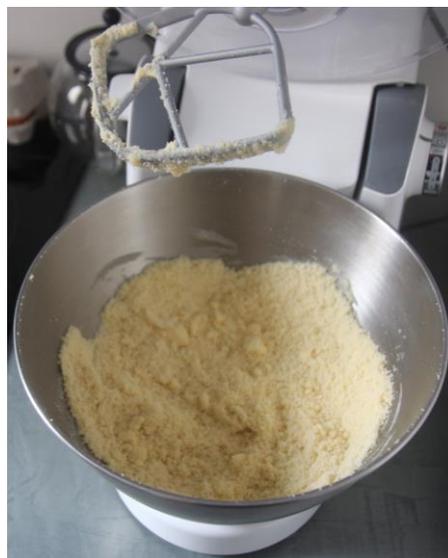
## Pour la pâte sablée :

- 220 g de farine
- 135 g de beurre doux froid
- 50g de sucre glace
- 45g de poudre d'amande
- 50g d'œuf battu (un œuf moyen pèse 50g)
- 1 pointe de couteau de vanille en poudre



Dans la cuve du robot, mettez la farine, le beurre froid coupé en petits morceaux, la poudre d'amande, le sucre glace et la vanille en poudre. Vous pouvez, à la place, mettre l'intérieur d'une demi gousse de vanille.

Mélangez avec la feuille du robot jusqu'à incorporation complète du beurre par les autres éléments. Vous devez obtenir une sorte de sable.



Ajoutez à ce moment l'œuf préalablement battu. Remettez en marche juste pour incorporer l'œuf battu mais pas plus ! Il ne faut pas insister.



Retirez la feuille puis finissez de pétrir 10 secondes à la main, pour incorporer les ingrédients qui seraient restés au fond de la cuve. Placez la pâte dans un film étirable en une boule aplatie et mettez-la au frais pendant une bonne heure.



Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et enlevez le cœur.



Découpez des lamelles de 2 mm.



Préchauffez votre four à 200°  
Étalez la pâte en rectangle et mettez-la sur un plateau de four.



Disposez les lamelles de pommes en lignes bien serrées.  
Saupoudrez la tarte avec les sucres vanillés.



Puis saupoudrez très généreusement de sucre blanc et de cassonade.  
Saupoudrez de cannelle suivant votre goût.



Faites cuire pendant 45 min.

Mélangez la crème avec un demi jus de citron et 2 cuillères à café de sucre blanc.

Dès que la tarte sort du four, la laquer à l'aide d'un pinceau avec la mélange de crème, citron et sucre.

