

Tarte

aux pommes reinettes



Ingrédients pour 8 personnes :

-Pâte :

- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre froid
- 7 cl d'eau froide
- Sel

-Garniture :

- 1kg de pommes reinettes
- Jus 1/2 citron
- 75gr de sucre en poudre

Préparation 20min, cuisson 30min

Préparation :

1. Dans une jatte, mélanger avec deux fourchettes la farine, le sel, le beurre en morceaux.
2. Ajouter l'eau et pétrir un minimum pour obtenir une boule de pâte .
3. Filmer la pâte et la réserver 1h au réfrigérateur
4. Préchauffer le four à 180°C
5. Éplucher les pommes, les couper en lamelles
6. Beurrer un moule de 24cm de diam, étaler la pâte, fonder le moule avec la pâte.
7. Saupoudrer la moitié du sucre en poudre sur le fond de tarte, disposer les morceaux de pommes, les arroser de jus de citron et saupoudrer le reste du sucre en poudre
8. Enfourner et cuire 30min.
9. Vérifier la cuisson avant la sortie du four .