



La tarte aux pommes



Ingrédients pour la pâte :



220 g de farine



1 pincée de sel



50 g de margarine



50 g de beurre



un peu d'eau



2 cuillerées de sucre

Ingrédients pour la compotée :



1 cuillerée de poudre de cannelle



800 g de pommes

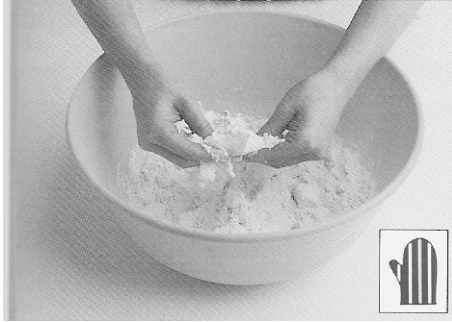


50 g de sucre roux

Ustensiles :

deux saladiers - une planche à découper - un rouleau à pâtisserie -
un éplucheur - une grande cuillère - un couteau - un moule à tarte -
un four - une balance

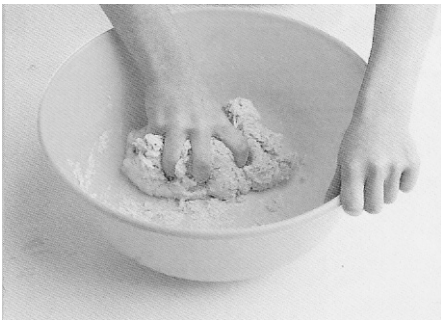
La recette :



Mets la farine, le beurre et la margarine dans le saladier.
Ensuite, mélange le tout.



Quand l'ensemble a pris l'aspect de miettes de pain, ajoute le sucre et l'eau. Mélange.



Pétris doucement le mélange et fais une boule de pâte. Si la pâte te paraît trop friable, ajoute un peu d'eau.



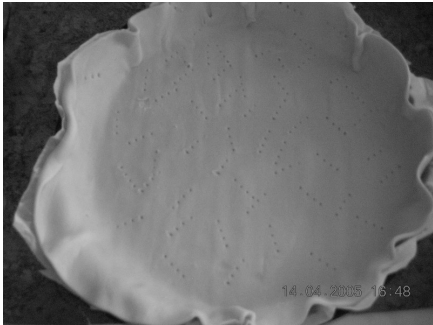
Epluche les pommes et coupe-les en quatre. Enlève le cœur et les pépins, recoupe les quartiers en deux.



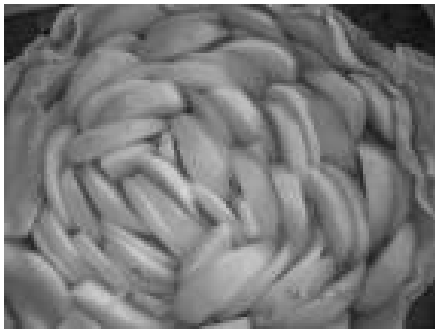
Mets les pommes dans un saladier. Ajoute le sucre roux, la cannelle et mélange bien le tout.



Saupoudre la table de farine. Etends la pâte en une galette de $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur .



Graisse ton moule. Ensuite, dépose la pâte.
Il ne te reste plus qu'à la décorer.



Mets la tarte au four pendant 45 minutes sur 180°.

Source : * Dessins du cd Marianne