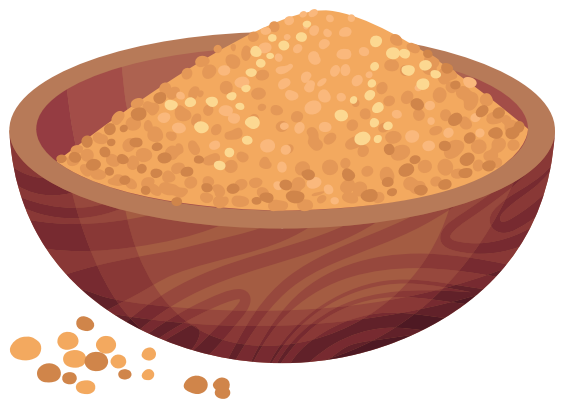


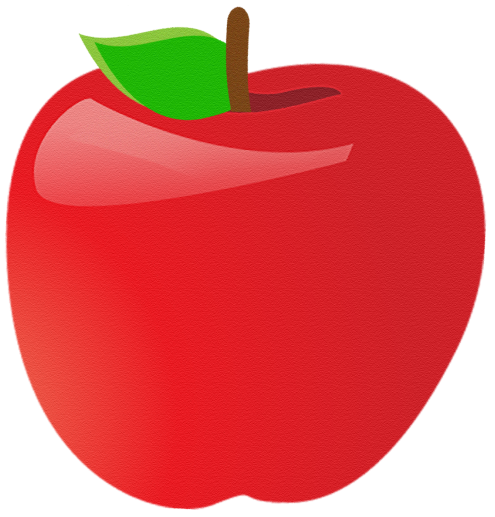
beurre



Farine

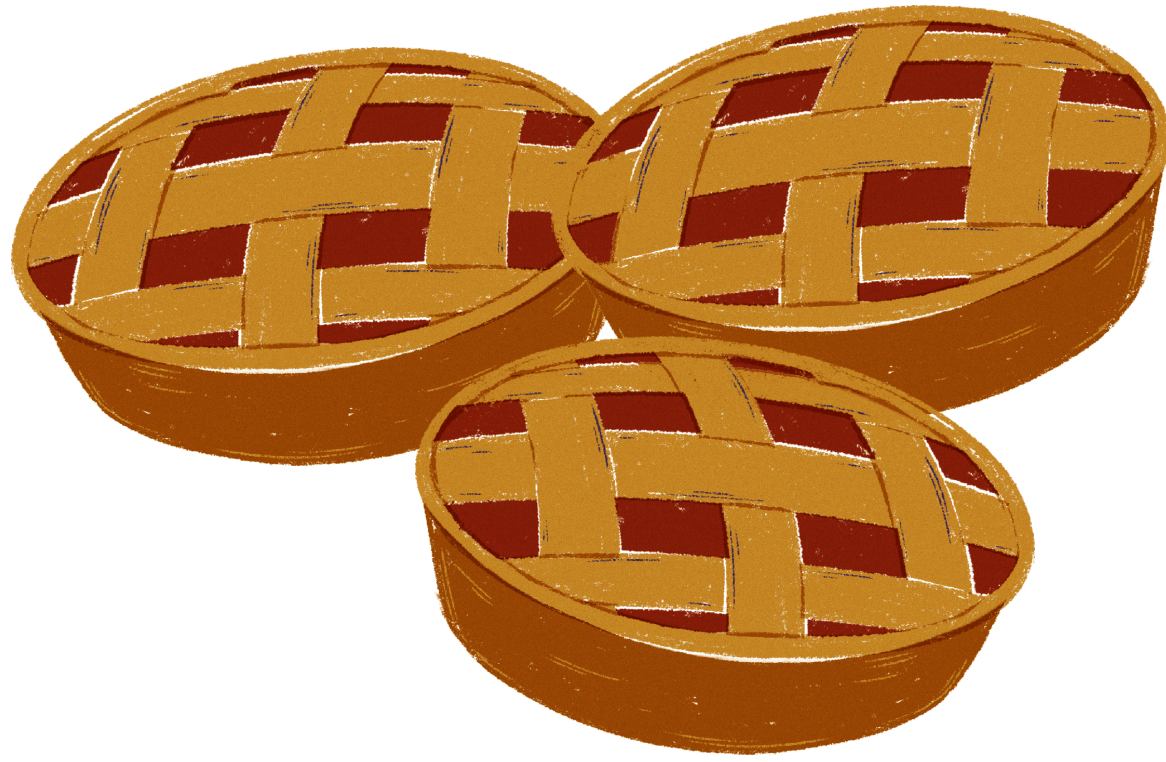


cassonade

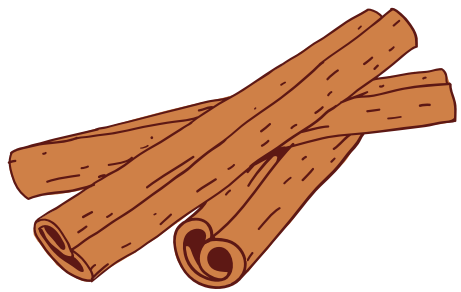


pommes

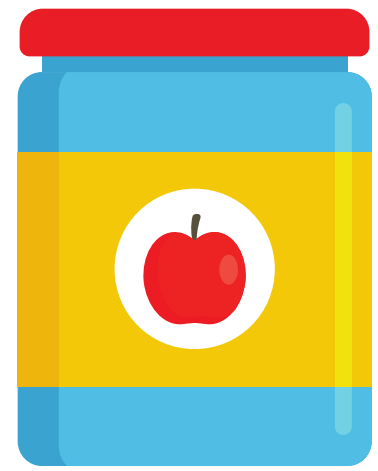
MINIS TARTES AUX POMMES



eau



cannelle



compote
sans sucre



Ingrédients

1. 6 pommes
2. 1 abaisse de pâte Brisée
3. 2 tasses de compote non sucrée
4. 1 c. à table de cannelle
5. 2 c. à table de cassonade

Pâte Brisée

Pour 1 pâte d'environ 350 g : 200 g de farine T55 (1 cup 1/2) 100 g de beurre 1/2 cuillerée à café de sel fin 50 ml d'eau environ



Préparation

Pâte Brisée

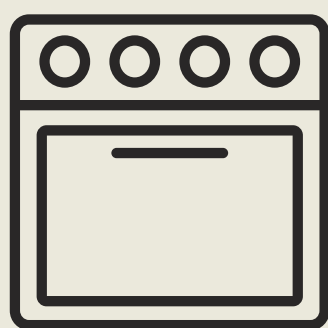
- Mettre 200 g farine, le sel et 100 g de beurre coupé en petits morceaux dans un saladier
- Effriter le tout à la main
- Ajouter l'eau progressivement (environ 50 ml) en mélangeant jusqu'à former une boule souple sans être molle, en arrêtant dès que la pâte se met en boule et ne colle plus !
- Plier la pâte en 4 en l'écrasant sur le plan de travail légèrement fariné; la recouvrir d'un film de farine et d'un torchon Laisser reposer 20 à 30 min (au moins 20 min !)
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie.
- Tourner la pâte d'un 1/4 de tour régulièrement pour étaler la pâte le plus possible selon une forme circulaire et sur une épaisseur homogène

Tartelettes

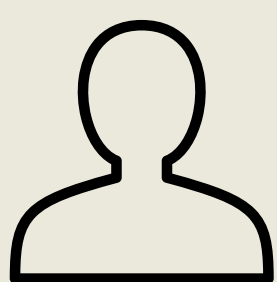
- Recouvrir des petits moules beurré et fariné de pâte Brisée
- étaler la compote sur la pâte
- Éplucher et couper en fines tranches 6 pommes
- Disposer les tranches de pomme.
- Avec la pâte restante former des lanières et les disposer sur les pommes.
- Cuire 30 minutes à 180 degrés.



30 min



30 min



6 - 8