



## Tarte rustique aux pommes

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la pâte*

- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

*Pour la garniture*

- 4 pommes
- 3 c à s de sucre roux
- 1 c à c de fécule de maïs
- 1 c à c de cannelle
- 120 g de raisins secs

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Préparer la pâte : mélanger la farine avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre en dés et pétrir du bout des doigts pour obtenir la consistance d'un sable mouillé. Ajouter alors l'œuf et pétrir rapidement pour former une boule de pâte. L'emballer dans un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 30 min au moins.
3. Une fois la pâte reposée, étaler la pâte en forme d'ovale et la placer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
4. Répartir les raisins secs au centre en laissant 5 cm de bordure. Mélanger 1 c à s de sucre avec la fécule et la cannelle et parsemer sur les raisins.
5. Laver les pommes, les sécher et les couper en deux. Retirer le cœur puis couper les pommes en fins quartiers. Répartir ces quartiers sur les raisins. Rouler la pâte sur les bords puis parsemer les pommes et les bords de pâte avec le sucre restant. Mettre au four pour 30 min de cuisson.
6. Servir tiède ou froid.

### **Petit plus**

Pour un aspect bien brillant, faites chauffer un peu de gelée de pommes ou de confiture d'abricot sans morceaux et badigeonnez-en les pommes (au pinceau de cuisine) à la sortie du four.

© Annelise Chardon et Julie Méchali pour Interfel