

Tartes aux Pommes et au Cidre

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 10 min

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- POMME(S) JONAGOLD	3 belles
- SUCRE DE CANNE	3 c à soupe
- CIDRE BRUT	10 cl + 5 cl
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- SUCRE SEMOULE	50g
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	50g
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- EAU	½ c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Epluchez et coupez les pommes en cubes.
- Dans une poêle, faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Ajoutez le sucre de Canne et 10 cl de Cidre.
- Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le jus soit complètement absorbé. Remuez de temps en temps.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez une pâte dans un moule à tarte rond et piquez le fond avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre semoule, la crème fraîche et le reste de cidre (50 ml).
- Répartissez alors les pommes cuites sur la pâte et versez le mélange œufs - crème.
- Enfournez pour 40 min.
- Démoulez délicatement et laissez refroidir.
- Dans un bol, mélangez le sucre glace avec le jus de citron et l'eau pour obtenir un glaçage.
- Nappez la tarte de ce glaçage mais pas uniformément.

