

Liste de courses détachable  
Quantités pour 6 personne(s)

Recette de Tarte en bande aux pommes

Traiteur

Rouleau(x) de pâte feuilletée : 1 pièce(s)

Fruits

Pomme(s) : 3 pièce(s)

Epicerie

Sucre en poudre : 50 g  
Gelée de pomme : 50 g

Crèmerie hors fromage

oeuf(s)pour dorure : 1 pièce(s)



L'atelier des Chefs  
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :  
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs  
Vous allez aimer cuisiner



### Les ingrédients quantités pour 6 personne(s)

Rouleau(x) de pâte feuilletée : 1 pièce(s)  
Pomme(s) : 3 pièce(s)  
Sucre en poudre : 50 g  
oeuf(s)pour dorure : 1 pièce(s)  
Gelée de pomme : 50 g



### Le + du Chef

Remplacez la gelée de pommes par de la gelée de coings ou même par de la confiture dabricots. Si vous utilisez de la confiture dabricots, inutile de la réchauffer... ! A déguster tiède avec un verre de cidre.

## Recette de Tarte en bande aux pommes

Une tarte feuilletée avec un fond de compote et des pommes émincées, agrémentée au dernier moment d'un peu de gelée de pommes.

PREPARATION : 15mn

CUISSON : 25mn

REPOS : 0mn

### Description de la recette

#### Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Éplucher les pommes.

#### Pour la recette

Couper une pomme en 4, puis en fines lamelles. Disposer ces lamelles de pomme dans un bol et ajouter 1 pincée de sucre et 4 cuillères à soupe d'eau. Recouvrir d'un film alimentaire, puis cuire au micro-ondes pendant 6 min.

Couper les 2 autres pommes en 2, puis les tailler également en fines lamelles. Poser la grande bande sur une plaque à pâtisserie.

Dérouler la pâte feuilletée. Couper au centre du rouleau une bande de 10 cm de large, puis de chaque côté une bande de 1 cm de large. Battre l'oeuf en omelette puis badigeonner la pâte feuilletée de dorure. Coller ensuite les lanières de 1 cm sur les bords extérieurs de la grande bande. Garnir le centre de la bande de la compote de pommes réalisée au micro-ondes, puis poser dessus les 4 demi-pommes émincées. Saupoudrer de sucre et enfourner pendant 20 min.

Mettre la gelée à bouillir, puis en napper la tarte dès sa sortie du four.