

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 d'abricots. Si
vous utilisez de la
confiture d'abricots,
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.