Tartelettes aux pommes

Ingrédients (pour 8 pièces)

Pate brisée

- ✓ **Jaune d'œuf : 1 pce**
- ✓ **Sucre : 0.025 kg**
- ✓ **Farine : 0.125 kg**
- ✓ **Beurre ½ sel : 0.075 kg**
- ✓ **Eau : 0.005 L**

garniture

- ✓ **Pommes golden : 3 pce**
- ✓ **Sucre roux : PM**
- ✓ **Compote de pommes : PM**

Matériel

- ✓ **1 couteau d'office**
- ✓ **1 calotte**
- ✓ **1 maryse**
- ✓ **1 spatule**
- ✓ **1 planche à découper**
- ✓ **1 économe**
- ✓ **2 ramequins**

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA PATE BRISEE

1/ Commencer par préparer tous les ingrédients.

2/ **Disposer la farine en fontaine** sur le plan de travail. **Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux**.

3/ **Ajouter une pincée de sel** fin

4/ **Sabler du bout des doigts** (ménager le beurre et la farine, jusqu'à la disparition du beurre).

5/ **Disposer à nouveau en fontaine et ajouter le jaune d'œuf**.

6/ **Malaxer du bout des doigts et ajouter l'eau** petit à petit

7/ **Mélange**r le tout

8/ **Mélanger** jusqu'à l'obtention d'une boule

9/ **Laisser la pâte reposer au frais** environ 30 minutes.

2) RÉALISATION DE LA GARNITURE

1) **Laver, éplucher les pommes**.

2) **Couper les pommes en fines tranches**.

3) Montage des tartelettes

1) **Etaler la pate** sur un plan de travail fariné.

2) **Placer la pate dans un cercle à pâtisserie beurré.**

3) **Mettre la compote de pomme** dans la pate.

4) **Bien étaler la compote de pomme**. De manière homogène.

5) **Placer les pommes** en les étalant.

6) **Garnir** correctement de pommes

4) CUISSON DES TARTELETTES

7) **Mettre au four** entre 15 et 20 mn à 220°C.

8) **Sortir du four.**