



## TARTE AUX POMMES

 30 minutes 1 heure 8 portions

## INGRÉDIENTS

- 60 grammes de beurre à 82% MG, doux, coupé en morceaux, pour la pâte et un peu pour le moule
- 150 grammes de farine et un peu pour le moule
- 1/4 de cuillère à café d'extrait de vanille ou 1/2 cuillère à café de sucre vanillé
- 50 grammes d'eau
- 1000 grammes de pomme Granny Smith (ou Reinette, Pink Lady ...)
- 30 grammes de sucre de coco
- 1 cuillère à café de beurre à 82% MG, doux (7 g) pour la garniture

## MODE DE PRÉPARATION

- 1° La pâte Préchauffer le four à 200°C. Beurrer et fariner un moule à tarte (Ø 26 cm), puis réserver.
- 2° Mettre le beurre, la farine, le sel, le sucre vanillé et l'eau dans le bol, mélanger 20 sec/vitesse 4, puis à nouveau 10 sec//vitesse 2 pour décoller la pâte du bol.
- 3° Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Foncer le moule préparé et réserver.
- 4° La garniture : Peler les pommes, les couper en quatre et en retirer cœur et pépins. Couper les quartiers en fines lamelles et les disposer en éventail sur le fond de tarte. Saupoudrer de sucre et parsemer de noisettes de beurre. Enfourner et cuire 30-35 minutes à 200°C ou jusqu'à coloration dorée. Servir tiède ou froid.
- 5° © Thermomix® Ma cuisine au quotidien - 200 recettes indispensables

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (163 g)	% AR
ÉNERGIE	129 kcal	210 kcal	10 %
PROTÉINES	2 g	4 g	7 %
GLUCIDES	19 g	31 g	12 %
SUCRES	8 g	14 g	15 %
LIPIDES	5 g	8 g	11 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	5 g	23 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	4 g	16 %
SODIUM	7 mg	11 mg	0 %