

# TARTELETTES AUX POMMES

Valeurs nutritionnelles d'une tartelette :

268 kcal ; 3g protéines ; 11g lipides ; 40g glucides

## Ingrédients (pour 4 tartelettes)

- Pâte brisée maison (ou non)
- 4 pommes
- 20g de sucre
- un peu de cannelle
- 20g de gelée de coing ou pomme



## Les étapes

Confectionner la pâte brisée et **laisser reposer** 30min au réfrigérateur (si maison)  
Préchauffer le four à 180° (th 6)

### Confection de la compote :

Laver, évider, **éplucher** les pommes

Couper 2 pommes en morceaux (pas trop petits)

Cuire à l'étouffée dans une casserole avec un peu d'eau (100ml) à feu doux

Écraser à la fourchette les morceaux de pommes cuites, et **ajouter** le sucre et la cannelle

### Confection des tartelettes :

Si pâte brisée fait maison : **chemiser** les moules, **fleurer** le plan de travail, **diviser** la pâte en 4, l'**abaisser** puis **foncer** les moules à tartelettes

Couper des fines lamelles de pommes pour la rosace

Garnir les fonds de tartelettes de compote puis **ajouter** les lamelles de pommes

Enfourner 35min au four, grille du bas (jusqu'à coloration)

### Déco :

**Mettre** la gelée quelques secondes au micro-onde pour la ramollir

**Napper** les tartelettes cuites de gelée avec un pinceau ou une fourchette

Bon appétit !