**POMPE A LA POMME**

**Pour une tarte de 6 personnes**

**1 pâte sablée**

**125g de beurre à température ambiante**

**250g de farine**

**½ cac de fleur de sel**

**25g de sucre glace**

**50g d’eau froide**

**Les graines d’une gousse de vanille**

**Garniture**

**5 ou 6 petites pommes épluchées et coupées en lamelles épaisses**

**100g de sucre**

**20g de beurre**

Préparer la pâte sablée en pétrissant rapidement tous les ingrédients

Réserver au frais minimum 1h

Pendant ce temps mettre sur feu fort le beurre et les pommes puis saupoudrez de sucre et laissez cuire 5 à 10 minutes

Réservez le temps que les pommes refroidissent

Préchauffez le four à 180°

Divisez la pâte en 2 et étalez chaque morceau en un rectangle d’environ 30 cm / 20 cm

Disposez un rectangle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfuriser

Disposez les pommes dessus (sans le jus de cuisson) en gardant un débord de 2 cm tout autour

Badigeonnez le bord avec un pinceau et un peu d’eau

Recouvrir avec le second rectangle de pâte

Soudez la pâte en appuyant sur tous le contour avec les dents d’une fourchette

Badigeonnez de lait et saupoudrez de sucre

Faites un petit trou pour éviter que la pâte gonfle trop

Enfournez 40 minutes

Dégustez tiède ou froid

**LA TABLE DES PLAISIRS**