

Tarte aux pommes



Une pâte brisée à laquelle j'ai ajouté 1 càs de sucre - compote de pommes - pommes - confiture d'abricot -

J'ai fait la pâte brisée que je fais toujours, [là](#) en ajoutant 1 càs de sucre.

J'ai fait de la compote de pommes nature sans sucre, rien que des pommes.

- Foncer le moule à tarte avec la pâte. Piquer à la fourchette, garder au frais le temps de préparer la garniture.
- Éplucher et couper les pommes en lamelles fines.
- Étaler un peu de compote sur le fond de pâte.
- Disposer les pommes sur le dessus.
- Faire cuire à 180° pendant 40 mn environ en surveillant.
- Faire chauffer un peu de confiture d'abricots pour la liquéfier. La filtrer pour enlever les morceaux.
- Badigeonner la tarte chaude avec ce glaçage.
- Laisser refroidir avant de démouler.