

## RECETTE DE LA TARTE AUX POMMES

### INGREDIENTS

#### Pour la pate (quantité pour 2 tartes)

400 g de farine	0.40 euros
100 g de beurre	0.60 euros
100 g de margarine	0.45 euros
100 g de sucre en poudre	0.10 euros
$\frac{1}{2}$ sachet de levure	0.05 euros
Un œuf entier	0.32 euros

Soit un prix de **1.92 €** pour deux tartes et **0.96€** pour une tarte

#### Pour la garniture (pour une tarte)

4 pots de compote individuels	0.55 euros
3 belles pommes	1 euro
Sucre en poudre	0.05 euros

Soit un prix total de **2.56 euros** pour 8 personnes : soit **0.32 euros / personne.**



### Pate à tarte

Sortir quelques heures à l'avance le beurre et l'œuf.

Mettre dans une terrine les 400 g de farine, les 100 g de beurre les 100 g de margarine et les 100 g de sucre ; ajouter le  $\frac{1}{2}$  sachet de levure et l'œuf.

Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pate homogène qui ne colle pas.

Pour ma part, je dois utiliser un robot car j'ai mal aux mains.

Laisser la pate reposer une heure minimum au réfrigérateur, recouverte d'un torchon.

### Tarte

Sortir la pate du frigo. Beurrer un moule à tarte et étaler la pate à l'intérieur.

Mettre le four à chauffer 220°. Piquer le fond de la pate avec une fourchette et enfourner pendant 10 à 15 mn.

Pendant ce temps, éplucher les 3 pommes, les épépiner et les couper en fines lamelles.

Lorsque la pate a terminé de précuire, sortir le moule du four.

Ouvrir les 4 pots de compote et les verser dans le moule en fond de tarte.

Déposer les lamelles de pommes en commençant par le contour, puis en terminant par le centre en faisant des cercles.

Enfourner pendant environ 35 mn thermostat 200°.

Laisser refroidir la tarte avant de la déguster.

Miam Miam ...