

Tarte aux pommes au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 35 min	Durée : 45 min	Difficulté : 0/10
Ingrédients : 6	Etapes : 13	Commentaires : 14	Astuces : 13

Ingrédients

Pour la pâte au thermomix :

150g de farine

80g de beurre

1 cuillère à café de sucre vanillé

1 cuillère à café de sel

Pour la compote au thermomix :

5 pommes

Cannelle

Etapes

Comment faire une tarte aux pommes au Thermomix ?

Pour la pâte :

Â»

Préchauffez le four sur 180°.

Â»

Mettez le beurre coupé en morceaux, le sel, la farine, 50g d'eau et le sucre vanillé dans le bol du thermomix.

Â»

Programmez votre robot culinaire pendant 1 minute, en mettant la fonction épi.

Â»

Puis, ajoutez 10 secondes, en fonction sens inverse, à la vitesse 2.

Â»

Enfin, sortez du bol, la pâte obtenue. Etalez la, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Â»

Posez la pâte aplaniée, dans un moule à tarte. Cuisez la au four, 10 minutes.

Pour la compote :

Â»

Epluchez et coupez les pommes en morceaux, et mettez les dans le bol du thermomix.

Â»

Programmez alors, 5 minutes, à la vitesse 2, sur 70°.

Â»

A la sonnerie, mixez, 30 secondes, à la vitesse 8.

Â»

Versez la compote de pommes obtenue, sur la pâte.

Â»

Epluchez 5 pommes et les couper en fines lamelles.

Â»

Posez les sur la compote et saupoudrez le tout, de cannelle.

Tarte aux pommes au thermomix

Â»

Mettre la tarte au four pendant 30 minutes.

Cette tarte aux pommes maison est une véritable gourmandise. Miam ;)