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 a 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 aplanie, 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.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Mettre la tarte au four pendant 30 minutes.

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

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com