**MATERIEL :**

* Moule à tarte
* 1 rouleau à pâtisserie
* 1 cul de poule
* 1 bol
* 1 casserole
* 1 moulin à légumes
* 1 planche à découper
* 1 couteau d’office
* 1 épluche légumes

**INGREDIENTS : pour 6 personnes.**

* 150g farine
* 75g beurre
* Sel
* 1 kg pommes
* 1 c à s de sucre ou glaçage à la confiture

**TECHNIQUE :**

* Préchauffer le four à 210°C.
* Mettre la farine dans le cul de poule, saler légèrement pour la saveur. Couper le beurre en petits dés et l’émietter du bout des doigts pour l’incorporer à la farine. Ajouter l’eau froide petit à petit tout en travaillant la pâte jusqu’à l’obtention d’une boule homogène. Laisser reposer la pâte. Graisser le moule. Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie. Plier la pâte en 4 sans appuyer, la poser sur le moule la pointe au milieu, ouvrir l’abaisse.
* Laver, éplucher les pommes. Couper 2 pommes en gros dés et les disposer dans la casserole. Les couvrir d’eau puis cuire. Vérifier la cuisson des pommes en piquant à la fourchette de temps à autre. Ecraser les pommes cuites au moulin à légumes ou à la fourchette pour obtenir une compote à disposer uniformément sur le fond de tarte.
* Découper le reste des pommes de façon régulière en lamelles pour le décor de la tarte.
* Enfourner pendant 20 – 25 min.

