



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte aux pommes (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine faible (en protéines) Beurre Sucre glace Œuf entier Sel fin Extrait naturel de vanille</p> <p><u>Garniture et cuisson :</u> Sucre Cannelle Pommes « golden »</p> <p><u>Finition :</u> Nappage neutre</p>	<p>200g 100g 100g 30g Une pincée</p> <p>60g QS 7 pommes</p> <p>150g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSE</u> : la pâte</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de 22cm de diamètre (le bord de la tarte sera pincé).</p> <p><u>EPLUCHER</u> : les pommes Avec 3 pommes, le sucre et la cannelle, réaliser une compote.</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de tarte de compote de pommes Couper en deux le reste des pommes et trancher en fines lamelles Arranger les pommes sur la tarte en forme de rosace</p> <p><u>CUIRE</u> : la tarte aux pommes</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>GARNIR</u> : au nappage blond</p>
<p><u>Croquis</u></p>		