Tartelettes aux pommes

Recette de la pâte sucrée :

Ingrédients :

- 130g de beurre
- 90g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier
- 250g de farine

Préparation :

- ✓ Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre et le sel.
- ✓ Ajouter l'œuf entier et mélanger la préparation.
- ✓ Ajouter la farine et tasser la pâte à l'aide des mains.
- ✓ Former une boule.
- ✓ Laisser reposer au frigo.

Recette des tartelettes :

Ingrédients :

- des pommes
- de la compote de pomme
- sucre semoule
- cannelle

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C
2. Epluchez les pommes
3. Découpez-les finement en tranches, citronnez-les en attendant.
4. Etalez la pâte sucrée dans les moules a tartelettes.
5. Garnissez avec la compote de pomme.
6. Rangez les tranches de pommes harmonieusement et bien serrées. Saupoudrez de sucre fin et de cannelle si vous le souhaitez.
7. Enfourner à 200°C pendant 30 minutes environ