

## Tartelettes aux pommes

---

### Ingrédients

Pour 3 tartelettes

- 200g de farine
- 100g de beurre doux
- 1 petit oeuf
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 30g de sucre
- 1 pomme
- 6 càs de compote de pommes
- œuf battu pour la dorure

### Instructions

Commencez par préparer la pâte brisée. Dans le bol du robot, mélangez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez la farine petit à petit, le sel, la levure et l'oeuf en dernier. Ne la travaillez pas trop. Dès que vous pouvez former une boule avec les mains, arrêtez de mélanger.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné puis foncez vos moules à tartelettes.

Étalez 2 càs de compote de pommes sur chaque fond de tarte. Ensuite, découpez des lamelles de pommes fraîches et disposez-les à votre guise.

Rassemblez les chutes de pâte et découpez des cercles d'un diamètre supérieur à celui des tartes. Découpez un cœur à l'emporte-pièce au centre de chaque cercle. Puis soudez la deuxième pâte sur chaque tartelette. Découpez et réservez les chutes de pâte pour un autre usage.

Badigeonnez chaque tartelette d'oeuf battu pour la dorure.

Enfournez pour 30-40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Laissez refroidir avant de déguster.