

Tarte aux pommes facile pour les enfants



**Préparation:** 20 minutes

**Cuisiner:** 50 minutes

**Total:** 70 minutes

**Portions :** 8 portions

**Rendement:** 1 tarte



Ajouter un commentaire

#### Ingrédients

---

- 2 fonds de tarte réfrigérés
- 1 gros blanc d'œuf
- 8 grosses pommes Golden Delicious , pelées, évidées et tranchées finement
- 1/3 tasse de sucre granulé
- 2 cuillères à soupe de farine tout usage
- 1 cuillère à café de cannelle

#### Étapes pour y parvenir

---

- 01 Rassemblez les ingrédients.
- 02 Préchauffer le four à 400 F.
- 03 Dépliez l'une des croûtes à tarte sur une assiette à tarte de 9 pouces. Badigeonner de blanc d'œuf (cela évite que la croûte ne soit détrempée). Laissez sécher le blanc d'œuf pendant que vous préparez la garniture.
- 04 Mélanger les pommes avec le reste des ingrédients. Placer les pommes les unes contre les autres dans la croûte préparée.
- 05 Dépliez la deuxième croûte à tarte préparée sur les pommes, en plaçant l'excédent sous la croûte inférieure. Sertissez maintenant les bords avec vos doigts.
- 06 Coupez 3 ou 4 fentes dans la croûte supérieure pour permettre à la vapeur de s'échapper. Badigeonner le dessus de la croûte avec le blanc d'œuf restant (facultatif).
- 07 Couvrir légèrement la tarte d'une feuille de papier d'aluminium.
- 08 Cuire au four 10 minutes. Retirez le papier d'aluminium, baissez la température à 375 F et faites cuire encore 30 à 40 minutes.
- 09 Une fois la cuisson terminée, laissez la tarte refroidir.
- 10 Une fois refroidie, coupez la tarte en tranches et servez-la avec un verre de lait (ou mieux encore, une boule de glace vanille !).

#### Conseil

---

- Une fois la tarte cuite, laissez-la refroidir suffisamment longtemps pour que la garniture puisse prendre. La règle générale est que les tartes aux fruits doivent refroidir au moins 4 heures avant d'être tranchées, car la garniture pour tarte chaude directement sortie du four est généralement liquide. Au fur et à mesure que votre tarte refroidit, les molécules de pectine des pommes interagissent les unes avec les autres, ce qui donne une délicieuse garniture semblable à un gel.

#### FILED UNDER:

Tartes Aux Fruits

Tartes

Nourriture Américaine

Desserts Pour Les Enfants

#### Valeur nutritive (par portion)

465

17g

72g

5g


Valeur nutritive (par portion)

Calories

Graisse

Crabes

Protéine

 [Afficher l'étiquette nutritionnelle complète](#)

(Les informations nutritionnelles sont calculées à l'aide d'une base de données d'ingrédients et doivent être considérées comme une estimation.)