

# *La tarte de Claire aux Pommes Gourmandes*



## **Ingrédients pour 6 personnes**

- 1 pâte feuilletée
- 3 à 4 pommes
- 1 pot de confiture Pomme Gourmande
- 1 pot de gelée Pomme à la Cannelle

## *Procédé*

1. Préchauffer le four à 200°C. Disposer la pâte dans le moule à tarte et la piquer à l'aide d'une fourchette.
2. Eplucher les pommes et couper des tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.
3. Déposer une couche de confiture Pomme Gourmande sur le fond de tarte.
4. Disposer joliment les tranches de pomme en rosace sur le fond de tarte.
5. Enfourner pendant 30 minutes.
6. A la sortie du four, l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonner la tarte avec de la gelée Pomme à la Cannelle.
7. Déguster cette tarte tiède ou froide.

## *Astuces*

Vous pouvez également réaliser cette tarte avec une pâte brisée.