

TARTE D'HALLOWEEN AUX POMMES

Ingrédients

1 kg de pomme
2 pâtes brisées
1 jaune d'oeuf (dorure)
1 citron jaune
100 gr de sucre roux
1 c.à.c d'extrait de vanille
1 c.à.c de cannelle
1 pincée de sel

Préparation

1. Pelez les pommes et coupez-les en cubes.
2. Dans un saladier, mélangez le zeste et le jus d'un citron avec les pommes.
3. Dans un bol, mélangez le sucre, l'extrait de vanille, la cannelle et une pincée de sel.
4. Ajoutez le mélange sur les pommes, versez 5 cl d'eau et mélangez.
5. Disposez une pâte brisée dans un plat à tarte.
6. Versez le mélange aux pommes sur la pâte.
7. Déposez la deuxième pâte à tarte sur les pommes et soudez les bords des deux pâtes ensemble.
8. Découpez la pâte avec un petit couteau pointu pour former un visage effrayant.
9. Battez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonnez la pâte.
10. Ajoutez un peu de sucre semoule par dessus le jaune d'oeuf pour caraméliser et faire briller la tarte.
11. Enfournez pendant 50 minutes à 180°C à mi hauteur.
12. Il faut que la garniture commence à faire des petites bulles à l'intérieur de la tarte.
13. Laissez refroidir avant de déguster.

Les Fermiers du Net