

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2020**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**Tarte Rustique Aux Pommes**

Préparation : 20min, Cuisson : 35min, Pour : 6 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte : 125g de beurre, 250g de farine, 30g de sucre, 1 œufs, 1 pincée de sel

Pour la garniture : 4 pommes, 3 cuillères de sucre roux, 1 cuillère à café de fécule de maïs, 120g de raisins secs

Préparer la pâte : Mélanger la farine avec le sel et le sucre. Ajoutez le beurre en dés et pétrir rapidement pour obtenir la consistance d'un sable, mouillé. Ajoutez alors l'œuf et pétrir rapidement pour former une boule de pâte. L'emballer dans un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 30min au moins. Étaler la pâte en forme ovale et la placer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Pour la garniture : Répartir les raisins secs au centre de la pâte en laissant 5cm de bordure. Mélanger 1 cuillère à soupe de sucre avec la fécule de maïs et la cannelle puis parsemer sur les raisins secs.

Laver les pommes, les sécher et les couper en deux. Retirer le cœur puis couper les pommes en fins quartiers. Répartir ces quartiers sur les raisins. Rouler la pâte sur les bords puis saupoudrer les pommes et les bords de pâte du sucre restant.

Mettre au four pour 30min de cuisson.

Servez tiède ou froid

Petit plus : Pour un aspect brillant, faites chauffer un peu de gelée de pomme ou de confiture d'abricot sans morceaux et badigeonner la tarte (au pinceau de cuisine) à la sortie du four.