

# Tarte aux pommes et confiture

Bonjour à toutes et tous,

Il y a un peu de retard dans les publications sur le site, je m'en excuse. La période est très complexe sur différents plans et j'ai dû faire des choix en terme d'activités. J'espère arriver à récupérer ce retard courant octobre.

Ce matin, je voudrais vous retrouver pour une recette facile et de saison, une de ces « basiques » qu'on itère volontiers. Pour l'anecdote, si vous suivez le site depuis quelques temps, sans doute avec vous repéré et potentiellement testé la recette de [confiture d'abricots](#). Si j'adore cette confiture en tartine, je l'utilise aussi beaucoup dans des **tartes aux pommes**. Une couche de confiture d'abricots au fond apporte à la fois du sucre, des saveurs et une pointe d'acidité qui sied très bien aux pommes. Si vous prenez une bonne pâte sablée maison, cette confiture, des pommes fruitées, juste une touche de beurre et sucre, vous obtenez une délicieuse tarte vite préparée.

On ne va pas se le cacher, avec l'arrivée d'octobre, ses jours frais, ses après midi ensoleillés, ses senteurs de feuilles, tout porte aux tartes aux pommes. Alors cela me fait plaisir de partager avec vous cette recette de tarte aux pommes et confiture. J'espère que cela vous plaira.

Bonne journée !



- Tarte aux pommes -  
& confiture



Tarte aux pommes & confiture

# Recette Tarte aux pommes et confiture d'abricots

## # Ingrédients

Pour 1 tarte familiale de 4 à 6 personnes:

- 1 pâte sablée (maison ou non)
- 4 à 5 pommes (type Reine des Reinettes ou Golden)
- 3 à 4 cuillères à soupe de confiture d'abricots
- 2 à 3 cuillerées à de sucre
- Un peu de beurre (facultatif)

## # Réalisation

- Étalez la pâte à tarte puis foncez votre moule à tarte. Piquez-le avec une fourchette.
- Répartissez la confiture d'abricots sur le fond.
- Lavez les pommes, retirez le trognon puis Coupez les pommes en fines lamelles et dispose-les joliment sur la confiture.
- Saupoudrez des cuillerées de sucre et ajoute quelques noisettes de beurre.
- Enfournez pour 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient dorées.

## # Astuces

- Variante: Vous pouvez remplacer une partie des pommes par des poires cuites au sirop
- Twist gourmand : ajoutez une pincée de cannelle sur la tarte

- Conservation : elle se garde 2 jours au frigo, mais elle est meilleure tiède.



Tarte aux pommes & confiture