

Tarte aux pommes façon Paul Bocuse



Ingrédients : une pâte feuilletée, une douzaine de pommes golden, QS (quantité suffisante) sucre semoule, QS (quantité suffisante) beurre.

Etaler la pâte feuilletée le plus finement possible.

Enlever le trognon des pommes. Les éplucher. Les couper en deux. Puis faire des rondelles très fines en gardant la forme du fruit.

Disposer les lamelles de pommes bien serrées sur le pourtour de la pâte. Faire un deuxième tour à l'intérieur en inversant le sens des lamelles.

Disposer les chutes de pommes au milieu.

Finir par des lamelles très serrées. Saupoudrer de sucre et de quelques noisettes de beurre.

Faire cuire à 180°C au moins pendant 1h15.

