

# TARTE RAPIDE POMME ORANGE

Pour une pâtisserie rapide, facile, très fruitée et sucrée seulement avec 1 cuillère à soupe de confiture maximum par portion ou non (selon le choix que l'on fait). Cette tarte peut être réalisée avec d'autres fruits, mais la pomme est un fruit intéressant car riche en fibres et un peu acidulé

- 3 grosses pommes
- 4 càs confiture d'orange
- 2 càs gelée de fruits
- 1 rouleau pâte brisée sans gluten



-  10 minutes
-  30 minutes
-  6 portions



1. Dérouler la pâte brisée et la placer avec son papier dans un plat à tarte



2. Replier les bords s'ils dépassent un peu et piquer avec une fourchette toute la surface



3. Cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes à 200°C



4. Pendant ce temps, choisir 3 belles pommes, les laver et les essuyer



5. Si les pommes sont BIO il n'est pas nécessaire de les éplucher, sinon éplucher et enlever les pépins après avoir coupé des quartiers



6. Râper les pommes (au robot c'est plus rapide)



7. Ajouter la confiture d'orange aux pommes râpées



8. Bien mélanger



9. Sortir du four la pâte précuite, ce qui évitera un dé trempage avec les pommes humides



**10.** Verser les pommes râpées en bloc sur la pâte



**11.** Étaler la surface avec une cuillère



**12.** Enfourner encore 20 à 30 minutes à 200°C, puis sortir du four et laisser refroidir dans un plat



**13.** Retiré le papier cuisson en dessous, badigeonner la surface (facultatif) d'une gelée de fruits rouges pour donner un peu de brillance



**14.** Cette tarte a une belle apparence généreuse en fruits



**15.** Découper des parts



**16.** Servir chaud ou froid