

## UNE RECETTE TARTE AUX POMMES HOLLANDAISES

### Outillage:

Un moule démontable de 23 centimètres (diagonal) et de 6 centimètres (haut).  
Un bocal pour mélanger de la pâte.  
Un saladier pour mélanger de la farce.  
Un rouleau de pâtisserie.  
Un carré de film plastic.  
Un verre pour le demi oeuf.  
Un pinceau pour d'enduire un couche au-dessus.

### Ingrédients de pâte:

300 grammes de la farine qui fermente.  
6,5 grammes de la levure chimique  
100 grammes du sucre.  
200 grammes du beurre dur (froid)  
1,5 des oeufs (mets un demi oeuf de côté pour d'enduire un couche au-dessus).

### Ingrédients de la farce:

7 ou 8 des pommes (par exemple 'Golden Delicious').  
2 sachets du sucre de vanille.  
Une poignée des raisins.  
Une pincée de cannelle.

### La préparation:

1. Macère et s'égoutte des raisins.
2. Mélange et pétrie les ingrédients de pâte jusqu'à une boule.
3. Mets la boule de pâte (enveloppé dans un film plastic) dans le réfrigérateur (1 heure).
4. Épluche des pommes, enlève des pépins et coupe les en quartiers minces.
5. Mélange des pommes, des raisins, du sucre vanille et de la cannelle dans le saladier.
6. Allume le four (175\* C).
7. Graisse le moule avec du beurre et saupoudre le moule avec de la farine.
8. Prends la pâte du réfrigérateur.
9. Divise la boule en deux parts inégale (mets le petit part de côté).
10. Saupoudre le plan de travaille et le rouleau de pâtisserie.
11. Déroule le grand part et recouvre le moule de la pâte.
12. Fais de la farce dans le moule recouvert.
13. Saupoudre encore le plan de travaille, le rouleau de pâtisserie et déroule le deuxième part de la pâte.
14. Coupe des bandes étroites et mets les bandes diagonal au-dessus la tarte et attache au bord.
15. Coupe encore une fois des bandes, maintenant d'une direction différente et encore attache au bord.
16. Prends le demi oeuf, le pinceau et enduis la tarte.
17. Mets la tarte dans le four chauffé pendant 45 - 50 (c'est dépendent four).
18. Laisse la tarte refroidir pendant 5 minutes et enlever le bord du moule.



Bon appetit!