

RECETTE DE MA TARTE AUX POMMES ET CITROUILLE

RÉALISÉE ET TRANSMISE PAR PHILIPPE

LA PÂTE :

- 300 g DE FARINE T 45
- 150 G de beurre salé mou légèrement fondu
- 4 cl de lait
- 2 œufs
- mélanger la farine le beurre et les 2 œufs
- rajouter un peu de lait suivant la consistance de la pâte

LA CONFITURE

- 1,5 kg de citrouille découpée en dés
- 1,5 kg de confisuc
- 3 écorces d'orange bio découpées en fines lamelles
- Laisser reposer 12 heures
- Cuire à feu fort 5 à 6 minutes
- Mixer le tout et mettre rapidement en bocaux
- Si vous utilisez du sucre cristallisé prévoir 45 minutes de cuisson

LA TARTE

- Étaler la pâte et couvrir d'une fine couche de confiture, recouvrir de pommes découpées en très petites lamelles
- 35 minutes au four à 200 degrés
- Pour que la pâte soit bien cuite la surface des pommes doit être légèrement brulée par endroits.
- À vous de doser l'épaisseur de la pâte, de la confiture et des pommes suivant vos goûts