
Tartelettes aux pommes sur sablé breton



Des tartelettes avec une base de sablé breton, des pommes, de la crème de marron (ou du caramel) ... une recette de saison très gourmande !

Les ingrédients :

Sablé breton selon C.Felder:

3 jaunes d'œufs
130g de sucre
150g de beurre mou (beurre demi-sel)
200g de farine
1 sachet de

levure

Garniture :

3 pommes

De la crème de marron [recette ici](#)

3 cuil. à soupe de raisins secs

20g de beurre

3 cuil. à soupe de sucre ou 4 cuil. à soupe de miel

De la glace à la vanille

Pour le sablé :

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour les faire blanchir

Ajouter le beurre mou coupé en dés

Continuer à travailler l'ensemble puis incorporer la farine et la levure

Emballer cette pâte dans du film alimentaire et placer au frais pendant 2 h

Eplucher et couper les pommes en petits dés

Dans une poêle, faire fondre les 20g de beurre ajouter les dés de pommes, le sucre (ou miel) , remuer pendant 5 minutes

Sortir la pâte à sablé breton du frigo, l'étaler sur une feuille de papier de cuisson légèrement fariné à l'aide d'un rouleau 5mm d'épaisseur environ
Découper des disques de pâte à l'aide de [ces cercles pâtisseries ici clic](#),



Les disques de pâte doivent rester dans les cercles pâtisseries pendant la cuisson

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes
A la sortie du four laisser refroidir, retirer les cercles

Garnir chaque sablé avec la crème de marron qu'on peut remplacer par un caramel maison [ici clic](#)

Ensuite une couche de pomme et une boule de glace vanille hmmm :)

Servir aussitôt

Bon ap!