

MARMELADE pour fond de tarte aux pommes
(inventée par Ninny)

INGREDIENTS :

- 1 sachet d'Abricots sec
- Une pomme
- sucre roux et sucre blanc
- Rhum
- Vanille liquide + sachet de sucre vanillé
- cannelle en poudre
- Beurre
- pâte feuilletée ou sablée selon les goûts (fraiche faite maison ou toute prête)

Pour une Sauce (facultatif)

- crème fleurette
- 1 œuf entier

PREPARATION

Préchauffer le four à 170°

Mettre précuire votre pâte à tarte pendant environ 15 minutes

Couper les abricots en tout petits cubes

Couper les pommes en tout petits cubes après les avoir pelées

Mettre dans un faitout :

- Un gros gros morceau de beurre
- faire revenir en 1^{er} les abricots à feu vif.
- Quand ils commencent à dorer mettre les pommes et Remuer
- Saupoudrer de sucre, remuer
- Ajouter vanille, rhum, cannelle, - Remuer
- Laisser mijoter 20 minutes environ à feu doux

POUR LA SAUCE

- Dans un bol, verser la crème, ajouter un œuf et battre au fouet.
- Ajouter un peu de sucre et de cannelle voir même encore un peu de rhum

Quand c'est prêt, verser la marmelade sur votre pâte à tarte (Piquée avec une fourchette au préalable)

Disposer joliment vos tranches de pomme.

Faites fondre du beurre mélanger avec un peu de cannelle et au pinceau badigeonner vos pommes (ASTUCE : quand le beurre est fondu c'est mieux qu'en morceau car il va pénétrer partout et bien beurrer chaque tranche de pomme)

OU

Verser par-dessus votre sauce (crème-œuf...) facultatif

Au four à 170 ° environ 40 minutes, à surveiller

Si la pâte n'est pas assez cuite mais que les pommes commencent à trop cuire alors mettre par dessus une feuille de papier sulfurisé