

## Tartôpom dorée à l'abricot



Source Maxi cuisine

### **Ingrédients :** pour 6 personnes

3 grosses pommes  
6 carrés de pâte feuilletée  
75 g de sucre en poudre  
50 g de cassonade  
1 citron  
1 jaune d'œuf  
3 cas de confiture d'abricot  
3 cas de calvados ou rhum  
20 g de beurre

Coupez les pommes en deux, versez dans une casserole 75 cl d'eau, le jus de citron et le sucre en poudre, portez à ébullition, plongez les pommes et cuire 12 mn, puis égouttez

Disposez les 6 carrés de pâte feuilletée, pointes relevées, dans des moules à tartelette ronds tapissés de papier sulfurisé beurré, les badigeonner de jaune d'œuf

Déposez une demi-pomme sur chaque carré de pâte, coté bombé vers le haut, cuire 15 mn au four préchauffé à 200°

Chauffer la confiture, ajoutez le calvados, filtrez, puis badigeonnez les pommes à l'aide d'un pinceau

Saupoudrez de cassonade et faire dorer 2 à 3 mn sous le grill du four



Imprimer la recette

