



L'AGORA
Lien Accueil Généraliste Ouverture Respect Action

L'AGORA Espace de Vie Sociale

Maison des Loisirs – rue du Barry – 34220 ST-PONS de THOMIERES

maisondesloisirs@cdcmc.fr 07 70 07 38 05

La tarte aux pommes de Faroudja

La tarte aux poires de Simone

Ingrédients X 2 : 250 de farine
125 de beurre
50 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
3 cl d'eau
8 pommes / 8 poires



1. Verser dans un saladier, la farine, le beurre en morceaux, le sucre glace, le sel.
2. Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
3. Ajouter alors le jaune d'œuf et l'eau petit à petit, malaxer à nouveau jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
4. Entourer la boule de pâte de film alimentaire et laisser poser au frigo pendant 3 h (ou pendant 30 minutes au congélateur).
5. Passé ce temps de repos, étaler la pâte.

Astuce : pour ne pas casser la pâte sablée, l'étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

6. Déposer sur la pâte les morceaux de pommes / poires crues et épluchés
7. Mettre au four 3/4 d'heure à 180° C

Petit + : Rajout de crème fraîche par-dessus à la fin avec des morceaux de beurre et un peu de sucre.

Atelier réalisé le 28 /03/2024 dans le cadre de l'EVS-Espace de Vie Sociale dans le cadre du projet « cuisine et moi »

Avec le concours de L'Atelier des Solidarités, Familles Rurales de l'Hérault