

Tarte à la compotée de PATADE DOUCE et aux pommes

Ingrédients

Pour la pâte sablée sucrée

300g de farine
190g de beurre
60g de sucre glace
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Pour la compotée

2 patates douces
8 pommes
120g de sucre

Préparation

La pâte

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une texture sablée, pétrir l'ensemble, la mettre en boule, la filmer et la place au frigo.

La compotée

Peler et couper en cubes les pommes et patates douces. Les mettre à cuire à feu doux en y ajoutant les 120g de sucre en poudre. Remuer de temps en temps. Dès que les fruits s'écrasent sous la cuillère, la compotée est prête. Chemiser un moule à tarte avec la pâte, garder les chutes, puis y verser la compotée et décorer avec les petites chûtes coupées en fines bandes. Saupoudrer l'ensemble avec du sucre glace et enfourner 40min à 200°.

