

## 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°.

