

## Petites tartes fines pommes cassis



### Pour 6 petites tartes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes (petit calibre)
- 6 c à dessert de confiture de cassis (mûres ou framboises)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Découpez la pâte en 6 rectangles. *Gardez les chutes de pâte pour faire des petits feuilletés pour l'apéritif. Si vous n'utilisez pas la pâte immédiatement, ne façonnez pas la pâte en boule mais superposez les morceaux de pâte et conservez au réfrigérateur. Au moment de l'utiliser vous pourrez à nouveau l'étaler.*

Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un silpat.

Délimitez un petit bord avec avec un couteau sans percer la pâte.

Piquez le fond.

Épluchez, ôtez le trognon et coupez en deux.

Si vos pommes sont grosses vous pouvez couper le bord de chaque côté. *Gardez les petits morceaux pour accompagner un yaourt ou pour les intégrer dans une pâte à gâteaux.*

Coupez les 1/2 pommes en tranches fines.

Disposez sur les portions de pâte.

Déposez une cuillère à dessert de confiture et répartissez-la avec un pinceau.

Glissez au four pour 15 à 20 minutes en fonction de votre four.

Vous pouvez les servir tièdes accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou froides.

Décorez chaque petite tarte avec une feuille de menthe.