

Ecrit par Corinne Lesens
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

Szarlotka

La Szarlotka est une tarte polonaise aux pommes parfumées avec des épices, surmontée de dés de pommes et d'un crumble



- 1- Faire des fonds de **tartelette en pâte Brisée sucrée**:
voir notre fiche sur « la pâte brisée sucrée par sablage »



- 2- Faire un **compoté de pommes aux épices**
et garnir les fonds de tartelette:
voir notre fiche sur « la compoté de pommes aux épices »



- 3- Couper en dés les pommes pelées et garnir les tartelettes
(environ ¼ de pommes en dés par tartelette)



- 4- Emietter du **crumble** sur toute la surface de la tartelette
voir notre fiche sur « le crumble »

- 5- **Cuire à 180-190°C pendant 30 min.**

- 6- Laisser refroidir

Crumble
¼ de pomme en dés
Compoté de pommes aux épices
Tartelette en pâte brisée sucrée

