



Tartelettes aux pommes et au granola croquant

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 rouleau de pâte sablée

beurre

3 pommes (Pink Lady)

4 cuillères à soupe de sucre

1 citron (sap)

6 cuillères à soupe de granola (p. ex. à la noix de coco et aux noix de pécan)

Méthode de préparation

- 1.** Divisez la pâte brisée en 6 parts. Étalez la pâte dans les six moules à tartelettes beurrés (elle ne doit pas forcément avoir la même forme que le moule) et faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 2.** Entre-temps, coupez les pommes bien lavées (inutile de les éplucher) en petits cubes et faites-les revenir brièvement dans du beurre avec le sucre. Déglacez avec le jus de citron.
- 3.** Répartissez ce mélange dans les moules à tarte et enfournez-les pour 10 minutes de plus.
- 4.** Garnissez de Lucie's granola.