

## TARTE AUX POMMES AU STREUSEL

---

Pour le moule à tarte Express, foncé d'une abaisse prête à l'emploi (40 x 25 cm).

Pâte:

1 abaisse rectangulaire de pâte feuilletée (275 g env.)

Garniture:

2 c. à soupe de confiture d'abricots

4 pommes (600 g env.), pelées, coupées en 8

Streusel:

100 g de farine

75 g de sucre

80 g de margarine ou de beurre ramollis

½ c. à café de cannelle

ou 1 pointe de couteau d'épices pour pain d'épice

**Préparation:** foncer le moule avec l'abaisse sans retirer le papier à pâtisserie, bien piquer à la fourchette.

**Garniture:** étaler la confiture sur l'abaisse. Hacher grossièrement les pommes dans le Magicoupe, garnir la tarte.

**Streusel:** hacher grossièrement tous les ingrédients dans le Magicoupe, réserver.

**Cuisson:** 15 minutes env. dans le bas du four préchauffé à 220°: poser le moule sur la plaque du four. Répartir le streusel, enfourner pour 20 minutes. Temps total de cuisson: 35 minutes env.