

# Pâte sucrée/Panade

6 gourmands



## ***Pâte sucrée***

100 g beurre

125g sucre

1 œuf entier

250g farine

## ***Panade***

6/7 pommes golden râpées

100g + 30g sucre

Le zeste d'une demi-orange

## ***Pâte sucrée***

Battre ensemble sucre beurre et œuf pour que le mélange soit bien homogène

Incorporer la farine.

Faire une boule et laisser reposer environ 1 heure au frais.

## ***Panade***

Râper les pommes. Ajouter 100 gr de sucre et le zeste.

Etaler la pâte, en garder un peu pour les croisillons

Mettre les pommes râpées sur le fond de tarte

Etaler le reste de pâte. Découper des lanières et les disposer en croisillons.

Saupoudrer du reste de sucre

Cuire à 180° 50 mn environ