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.**