

TARTE AUX POMMES

Aux amandes

Informations :

- difficulté : facile
- pour une tarte de 8-10 parts
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 1 pâte sablée vanillée
- 2 grosses pommes
- 2 œufs
- 100g de cassonade
- 80g de poudre d'amandes
- 100g de crème liquide

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2) Commencer par froncer la pâte sablée dans un moule à tarte. En piquer le fond et les parois avec une fourchette.
- 3) Peler, épépiner et couper les pommes en quartiers, ni trop fins, ni trop épais. Les disposer sur le fond de tarte en rosace.
- 4) Dans un saladier, préparer la pâte aux amandes :
 - Battre les œufs en omelette.
 - Y ajouter la cassonade et la poudre d'amandes.
 - Y verser enfin la crème fraîche.
 - Bien mélanger le tout pour obtenir un mélange lisse et homogène.
- 5) Verser délicatement cette pâte sur les quartiers de pommes sans trop les déplacer.
- 6) Mettre la tarte au four bien chaud.
- 7) La tarte est cuite quand elle uniformément dorée et que la pâte sablée a pris une jolie couleur brune.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour une belle tarte régulière, disposer les quartiers de pommes en deux tours : l'un à l'extérieur de la tarte en tournant dans un sens, puis un second plus petit en tournant dans l'autre sens. Terminer par disposer quelques morceaux de pommes en rosace au centre.

→ A défaut, la cassonade peut être remplacée par du sucre roux.

→ A servir encore tiède avec une cuillère de crème fraîche épaisse pour pousser le vice de la gourmandise à son comble... ou accompagné d'une boule de glace vanille, d'un trait de caramel au beurre salé...