



Tarte amandine aux pommes



8



1 h



Facile

Ingrédients

Préparation

Pâte brisée sucrée

-  250g de farine
-  125g de beurre
-  40g de sucre
-  1 œuf

Appareil amandine

-  150g de poudre d'amande
-  150g de beurre
-  150g de sucre
-  3 œufs
-  6 pommes
-  1/2 citron (jus)

Réalisation de la pâte brisée sucrée

Étape 1 :

Mélanger dans un récipient la farine et le sucre.

Étape 2 :

Faire ramollir le beurre et ajouter le au mélange. Mélanger et incorporer l'œuf.

Étape 3 :

Former une boule, filmer et laisser la reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 4 :

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et placer la pâte dans un moule à tarte. Piquer avec une fourchette. Remettre la pâte au réfrigérateur.

Réalisation de l'appareil amandine et de l'assemblage

Étape 5 :

Mélanger dans un récipient la poudre d'amande, le sucre et les œufs.

Étape 6 :

Faire fondre le beurre et laisser refroidir avant de l'incorporer à la préparation.

Étape 7 :

Disposer l'appareil sur votre pâte. Couper les pommes en lamelle, tremper les dans le jus de citron quelques minutes et dresser.

Étape 8 :

Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C.

Conseil du chef : déguster légèrement tiède et avec une boule de glace.

Recette proposée par l'apprenti de cuisine Mathieu Morêt
Restaurant 56 rue de Lille

Vous satisfaire chaque jour 