

## Tartes

# Tarte fine aux pommes



**55 min 30 min 15 min 10 min 368**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation de la crème d'amandes et des pommes

- 1 Préchauffer le four à 230°C(Th.7-8).
- 2 Casser l'œuf dans un saladier, mélanger avec un fouet.
- 3 Ajouter le sucre, mélanger et ajouter la crème fraîche.
- 4 Mélanger de nouveau, puis verser la poudre d'amande et le beurre fondu tout en remuant.
- 5 Ajouter une pincée de sel, mélanger une dernière fois.
- 6 Nettoyer les bords du récipient avec une maryse, couvrir de film alimentaire et réserver au frais.
- 7 Éplucher les pommes préalablement lavées à l'aide d'un économe.
- 8 Les couper en deux, ôter le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne. Les couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.

### Étape 2

Confection de la tarte

- 1 Sortir la crème d'amande du réfrigérateur.
- 2 Poser la pâte feuilletée sur le plan de travail, "chiqueter" la pâte en effectuant des petites incisions sur les bords

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour la tarte fine aux pommes

6 **Pomme(s)**  
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
1 c. à soupe **Sucre roux**  
20 g **Beurre**  
12 **Pralines**

#### Ingrédients pour la crème d'amande

50 g **Sucre semoule**  
50 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Amande(s) en poudre**  
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

avec un couteau .

- 3** Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 4** Verser la crème d'amande sur la pâte, l'étaler sur toute la surface à l'aide d'une spatule.
- 5** Disposer les tranches de pommes sur la crème d'amandes.
- 6** Disposer quelques morceaux de beurre et quelques pralines sur les pommes.
- 7** Saupoudrer la tarte de cassonade.
- 8** Glisser la tarte avec son papier cuisson sur une plaque de four. Enfourner à 230°C(Th.7-8) pendant environ 15 minutes

### **Étape 3**

#### **Dressage**

- 1** Sortir la tarte du four, la déposer délicatement sur l'assiette de dressage à l'aide d'une spatule.