








Tarte amandine aux pommes

Ingrédients pour la pâte brisée

- 300g de farine 
- 150g de beurre
- 1càc de sel
- 3 càs de sucre 
- 8cl d'eau

Ingrédients pour la tarte

- 5 grosses pommes 
- 100g de poudre d'amandes 
- 70g de beurre
- 3 càs de farine 
- 100g de sucre 
- 2 œufs 

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C
2. Préparez la pâte brisée : mélanger la farine et le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre et la farine en pétrissant avec les doigts puis incorporez l'eau et mélanger jusqu'à obtenir une pâte.
3. Etalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie puis l'étaler dans un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.
4. Epluchez les pommes, coupez-les en dés
5. Moudre les amandes
6. Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre et la poudre d'amandes obtenue avec le beurre fondu.
7. Versez la préparation aux amandes puis disposez les pommes dessus.
8. Enfournez la tarte pour 35 minutes environ.

