

The Apple Frangipane Tart



Alors pour commencer, je tiens à vous dire que mon «Apple Frangipane Tart» est une recette remixée. Je l'ai revu **à ma façon** et les ami(e)s, sachez que je suis super/hyper/méga/giga satisfaite du résultat! Comparée aux autres tartes sucrées déjà postées, celle-ci demande un peu plus de patience car elle est meilleure froide, limite à manger le lendemain. Vous voulez la faire? Ok. Allons-y!

Ingrédients

Une pâte sablée (faite maison ou achetée en grande surface)
125g de sucre
60g de beurre
3 oeufs
150g de poudre d'amande
1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
5 jolies pommes
Quelques amandes effilées

Préparation

Préchauffez votre four à 200 degrés

Réalisez votre frangipane de la même façon que pour la galette des rois : Mélanger le sucre, la poudre d'amande, et le beurre mou / Gratter les graines de la gousse de vanille (ou le sucre vanillé) et les rajouter à la préparation / Rajouter 2 œufs entiers / Bien mélanger le tout.

Lavez, épluchez et coupez vos pommes en tranches

Sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé, étalez votre pâte sablée et piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Sur la pâte, mettez votre frangipane en laissant environ 5/6 cm aux bords.

Sur la frangipane, disposez les tranches de pommes à votre guise : en longueur, en largeur, en cercle etc.

Une fois que vos pommes sont posées, rabattez délicatement la pâte sablée vers le centre de votre tarte.

Pour faire le rappel des amandes, j'ai parsemé l'«Apple Frangipane Tart» de quelques amandes effilées et d'un peu de sucre en poudre.

Enfournez votre plaque pendant au moins 45 minutes à 180 degrés.

Une fois que pâte vous semble cuite, c'est prêt!

Comme je le disais plus haut, cette «Apple Frangipane Tart» est meilleure le lendemain. Attendez qu'elle refroidisse et mettez la au réfrigérateur pour la nuit, vous ne serez pas déçus!



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>