

La tarte aux pommes parfumée à l'amande



Bon c'est promis, après celle-ci j'arrête les recettes avec des pommes pendant un petit bout de temps! Après la tarte fine pommes/amandes, L'Apple Pie, le crumble aux pommes, les pétales de pommes en feuilleté et le Cake Pommes, Amandes et Pépites de Chocolat aujourd'hui je vous propose la tarte aux pommes parfumée à l'amande. C'est une variante de l'amandine et sachez qu'elle est EXCELLENTE! Allez Allez, la recette!

Ingrédients

Une pâte sablée
8 petites pommes golden
15g beurre
100g de cassonade
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
1 peu de jus de citron
30 cl crème liquide
2 sachets sucre vanillé
125g de poudre d'amandes

Préparation

Epluchez et évidez les pommes. Coupez-les en dés et arrosez-les du jus de citron. Dans une poêle mettez le beurre à fondre à feu vif et versez-y les dés de pommes. Ajoutez 50 g de cassonade et 1 sachet de sucre vanillé. Laissez caraméliser légèrement tout en remuant. Eteignez le feu et réservez les pommes.

Dans un bol, battez les œufs entiers et les jaunes sans faire mousser. Incorporez la cassonade restante. Lorsque le sucre est bien incorporé, versez la crème liquide, remuez sans fouetter puis ajoutez la poudre d'amandes. Vous pouvez éventuellement ajoutez quelques gouttes d'amandes amères pour un goût plus corsé.

Étalez la pâte au rouleau sur un papier de cuisson (sulfurisé) puis disposez le tout (papier+pâte) dans votre moule à tarte. Coupez les excédents de pâte, piquez le fond. Disposez les pommes refroidies sur toute la surface du moule et aplatissez légèrement avec le dos d'une cuillère. Versez dessus le mélange crème/œufs, saupoudrez du second sachet de sucre vanillé et laissez reposer le temps du préchauffage du four.

Préchauffez votre four à 180°, mettez-y la tarte et laissez cuire 45 mn. Au bout de 30mn environ, si votre tarte dore trop vite, placez dessus un papier sulfurisé sans l'appuyer.

Optionnel : Saupoudrez de sucre glace au moment du service et servez tiède. Pour les amateurs de cannelle, cette épice s'harmonise parfaitement avec les pommes.



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!
www.lesgourmandisesdekarelle.com
<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>