



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Tarte amandine aux pommes (pomme & amande)

Pour 4 personnes | Très facile

55 min | **1.67€** La portion (prix indicatif)



Une association parfaite.

Facultatif : 1 càs de calvados ou de rhum ambré

Les ingrédients

- **5 pièce** de Pomme à tarte (ferme)
- **75 g** de Sucre en poudre
- **2 sachet** de Sucre vanillé
- **2 pièce** de Oeuf
- **75 g** de Poudre d'amande
- **170 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **1 pièce** de Pâte Brisée

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 40 min



Attente : 0 min

- 1** Si vous avez choisi un pâton de pâte Brisée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Formez-le grossièrement en cercle à la main et étalez peu à peu en un cercle de 3 mm d'épaisseur. Pour le diamètre, comptez au minimum celui du moule + la hauteur du moule + 1 cm. Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement. Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer au frais 30 minutes au moins.
- 2** Préparez l'appareil aux amandes pendant ce temps.

Facultatif mais recommandé : tamisez 75 g de poudre d'amandes.

Dans un saladier, fouettez 75 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, ¼ càc de sel et 2 œufs. Ajoutez 75 g de poudre d'amandes et mélangez. Versez 170 ml de crème liquide et 1 càs de calvados ou de rhum ambré si vous en mettez. Mélangez pour avoir une préparation lisse. Mettez de côté sur le plan de travail.

- 3 Vingt minutes après avoir mis la pâte au frais, préchauffez le four à 190°C en chaleur traditionnelle et placez une grille au deuxième niveau en partant du bas.
- 4 Préparez les pommes. Épluchez et épépinez 5 grosses pommes. Coupez-les en fines lamelles.
- 5 Graissez le moule et farinez-le. Sortez la pâte du frais et piquez-la. Foncez le moule avec la pâte en appuyant bien sur le bord et l'angle fond/bord. Avec un couteau aiguisé, coupez la pâte qui dépasse : le mouvement doit être rapide et le geste du centre vers l'extérieur.
- 6 Répartissez les pommes selon vos envies. Mélangez l'appareil aux amandes et versez-le sur les pommes, jusqu'à env. 2 mm du bord. pâte. Tapotez le moule pour répartir uniformément l'appareil.
- 7 Enfournez 40 minutes. Le dessus doit être doré et l'appareil cuit (testez en y enfonçant un couteau pointu, la lame doit ressortir propre.). La cuisson peut prendre plus de temps en fonction du moule utilisé, vérifiez bien le dessous également, surtout si la tourtière est en verre.
- 8 Laissez refroidir 5 minutes avant de démouler si vous avez opté pour un moule à fond amovible Faites refroidir sur grille.