

# TARTE AMANDINE AUX POMMES



Pour 8 personnes :

Pâte :

- 185 g de farine
- 90 g de beurre coupé en morceaux
- 55 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c à soupe d'eau

Garniture aux pommes :

- 2 pommes moyennes
- 2 c à soupe de confiture d'abricot

Garniture aux amandes :

- 125 g de beurre ramolli
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g d'amandes moulues
- 1 c à soupe de farine

Pour la pâte : Mixez ensemble la farine, le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et suffisamment d'eau pour que les ingrédients s'amalgament bien. Travaillez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Couvrez et réservez au frais 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. Tapissez un moule à tarte de papier sulfurisé. Étalez la pâte et garnissez en le fond du moule en remontant la pâte sur les côtés. Remettez-la 30 minutes au frais.

Pour la garniture aux pommes : pelez celle-ci, retirez les trognons et coupez-les en lamelles.

Pour la garniture aux amandes : fouettez le beurre et le sucre, puis ajoutez les œufs un par un, en mélangeant délicatement. Incorporez les amandes moulues et la farine, puis mélangez à nouveau.

Étalez la garniture aux amandes sur la pâte. Répartissez ensuite les quartiers de pommes, en pressant légèrement pour qu'ils s'enfoncent dans la garniture. Faites cuire 40 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit légèrement dorée. Avec un pinceau, enduisez la tarte chaude de confiture d'abricot préalablement réchauffée. Laissez refroidir dans le moule.

Recette du blog A TABLE

[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)