

Tarte pomme amandine

CUISIMAGES

Réf :
5503

Type :
Tarte

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
50 min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 6 pommes
- 150 g de crème fraîche
- 125 g de poudre d'amande
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de rhum blanc
- 25 g d'amandes effilées



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande avec la crème fraîche.



Ajoutez le sucre...

Puis le rhum blanc.

Mélangez bien le tout afin d'obtenir une crème homogène.



Étalez la pâte brisée au fond d'un moule à tarte et piquez la à l'aide d'une fourchette.

Répartissez la moitié de la crème aux amandes sur le fond de tarte.

Coupez les pommes en deux. Evidez les et pelez les.

Disposez les demi pommes en les serrant bien.



Nappez les pommes avec le reste de crème.

Enfournez à mi hauteur pendant 50 min.



Dans une poêle sur feu doux, et sans matière grasse, faites griller les amandes effilées.

Parsemez les amandes effilées sur la tarte à la sortie du four.



Conseils
Variante
Vins