Guillaume Gomez

Tartes

Tarte fine aux pommes

55 min	30 min	15 min	10 min	368
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème d'amandes et des pommes

1. Préchauffer le four à 230°C(Th.7-8).
2. Casser l'œuf dans un saladier, mélanger avec un fouet.
3. Ajouter le sucre, mélanger et ajouter la crème fraiche.
4. Mélanger de nouveau, puis verser la poudre d'amande et le beurre fondu tout en remuant.
5. Ajouter une pincée de sel, mélanger une dernière fois.
6. Nettoyer les bords du récipient avec une maryse, couvrir de film alimentaire et réserver au frais.
7. Éplucher les pommes préalablement lavées à l'aide d'un économe.
8. Les couper en deux, ôter le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne. Les couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.

Étape 2

Confection de la tarte

1. Sortir la crème d'amande du réfrigérateur.
2. Poser la pâte feuilleté sur le plan de travail, "chiqueter" la pâte en effectuant des petites incisions sur les bords

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la tarte fine aux pommes

- 6 **Pomme(s)**
- 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 c. à soupe **Sucre roux**
- 20 g **Beurre**
- 12 **Pralines**

Ingrédients pour la crème d'amande

- 50 g **Sucre semoule**
- 50 g **Beurre**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 g **Amande(s) en poudre**
- 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

avec un couteau .

3. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
4. Verser la crème d'amande sur la pâte, l'étaler sur toute la surface à l'aide d'une spatule.
5. Disposer les tranches de pommes sur la crème d’amandes.
6. Disposer quelques morceaux de beurre et quelques pralines sur les pommes.
7. Saupoudrer la tarte de cassonade.
8. Glisser la tarte avec son papier cuisson sur une plaque de four. Enfourner à 230°C(Th.7-8) pendant environ 15 minutes

Étape 3

Dressage

1. Sortir la tarte du four, la déposer délicatement sur l'assiette de dressage à l'aide d'une spatule.