Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Tarte aux pommes aux amandes

Ingrédients

1 pâte brisée (voir recette), 4 pommes, 125 g de beurre, 125 g de sucre , 2 œufs, 125 g de poudre d'amande, 1 càs de farine, 2 càs de sucre roux, 2 càs d'amandes effilées

Préparation

Préchauffer le four à 190°.
Etaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et foncer un moule à tarte. Garnir d'un papier sulfurisé rempli de pois secs ou de riz, et cuire à blanc une quinzaine de minutes.
Pendant ce temps, préparer la frangipane : dans le bol d'un robot, mélanger le beurre et le sucre et ajouter un œuf à la fois - bien mélanger. Ajouter la farine et la poudre d'amande, puis incorporer à l'aide d'une spatule.
Verser la frangipane dans le fond de tarte.
Peler les pommes, retirer le cœur et détailler en tranches de taille moyenne.
Disposer joliment les pommes sur la frangipane et enfoncer légèrement.
Enfourner pour 30 minutes.
Sortir la tarte du four et verser un peu de sucre roux sur tout le dessus de la tarte, ainsi que quelques amandes effilées, avant d'enfourner à nouveau 5 à 10 minutes. La tarte doit être joliment dorée.
Laisser refroidir la tarte sur une grille quelques minutes avant de déguster.

Pâte brisée
Ingrédients :
250 g de farine
125 g de beurre
10 cl d eau
sel de cuisine
Préparation :
Tamiser la farine avec le sel dans une jatte et disposer en fontaine.
Verser au milieu le beurre coupé en petits morceaux.
Travailler grossièrement cet appareil du bout des doigts pour mêler farine et beurre.
Ajouter l'eau et pétrir le tout.
Cesser de pétrir dès que la pâte est liée. (Insister plus longtemps risquerait de durcir la pâte).
Faire une boule, et idéalement, l'envelopper dans un linge propre et la laisser reposer dans un endroit frais et sec pendant 1h ou 2 avant de l'étaler et de l'utiliser.

Notes :