



Tarte aux pommes et amandes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Pomme.. pommes...pommmmmme pom' pomme..... J'arrête de chanter et préfère vous présenter ma nouvelle recette.

Ingrédients :

- **400g de pâte sucrée**
- **5 pommes Belchard, golden ou autre**
- **100 g de beurre doux**

Appareil à tarte:

- **80 g de crème liquide entière**
- **80 g de lait demi-écrémé**
- **3 œufs entiers**
- **30 g de sucre en poudre**

Appareil amandes :



Recette de www.vision-plaisir.fr

- **1 blanc d'œuf**
- **40 g sucre glace**
- **150 g d'amandes effilées**

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Foncer et **cuire à blanc** votre fond de tarte de 20 cm de diamètre et de 2 cm de haut. **Éplucher [les pommes](#)**, couper en deux et **ôter les pépins**. Inciser en croissillon les demi-[pommes](#). Faire fondre du beurre dans une poêle et les faire **revenir sur feu doux**. Il faut les faire revenir sur les deux faces et compter environ **6 minutes** par face.

Pendant la cuisson des pommes, préparer l'**appareil à tarte**. Casser vos œufs dans un saladier et y ajouter le sucre en poudre. Bien fouetter, y verser la crème liquide entière et le lait demi-écrémé. Quand vos pommes sont cuites, les disposer dans **votre fond de tarte cuit**. Mélanger dans un récipient les amandes effilées, le blanc d'œuf et le sucre glace. **Régler votre four à 180° C**. Verser l'appareil dans la tarte et parsemer dessus le mélange amandes et blanc d'œuf. Cuire au four pendant environ 25 minutes. En fin de cuisson, laisser **refroidir avant dégustation**. Vous pouvez napper d'un nappage neutre pour rendre votre tarte brillante.

