



© www.vision-plaisir.fr

Tarte Charentaise aux pommes

L'invasion Charentaise sera t'elle la solution pour un monde meilleur. Lol

Ingrédients de la recette :

- [1 pâte sablée aux amandes](#)
- [4 ou 5 pommes de votre choix](#)
- 250 g de crème liquide entière
- 4 œufs entiers
- 85 g de sucre en poudre
- 30 g de cognac*
- 1 pointe de couteau de vanille en poudre
- 60 g de poudre de noisette
- Sucre glace

Pour 8 personnes

La confection de la recette :

Avec des **pommes**, **du cognac** et de la poudre de noisette. Nos produits **charentais** sont parfaits pour la réalisation de cette tarte.

Pour la **pâte sablée aux amandes**, je vous conseille de réaliser ma pâte. Elle se réalise facilement et vous pouvez la congeler sans soucis. Lien suivant. **Après avoir foncé** un fond de tarte d'un diamètre de 22 cm avec la **pâte sablée aux amandes**, la mettre en réfrigérateur pendant **1** heure. Pendant ce temps, éplucher vos pommes, les couper en deux puis ôter les pépins. Sur une planche à découper, couper en cubes vos pommes d'environ **1 à 2 cm de côté**. Les réserver dans un récipient. Prendre un saladier pour réaliser votre appareil. Casser vos œufs entiers et ajouter le sucre dans le saladier. Fouetter légèrement pour **blanchir l'ensemble œufs et sucre**. Y mettre une pointe de couteau de **vanille en poudre**. Ajouter la poudre de noisettes et mélanger toujours au fouet. Ajouter la crème liquide entière. Bien mélanger et terminer votre préparation en y ajoutant le cognac*. Bien mélanger au fouet. Allumer votre four à **180° C**. Sortir votre fond de tarte et le remplir de pommes coupées en dés. Verser votre appareil sur vos pommes et cuire au four. La cuisson demande environ **30 à 45** minutes. Après cuisson de votre tarte, la laisser refroidir après l'avoir saupoudrée de **sucre glace**.