

Tarte aux pommes à la crème d'amandes

Pour 4 à 8 personnes.



Ingrédients :

Pour la pâte :

½ c. à café de fève Tonka en poudre (ou de vanille en poudre)
1 œuf
2 pincées de sel
25 gr de poudre d'amandes
80 gr de sucre glace
125 gr de beurre
200 gr de farine

Pour la garniture :

1 sachet de sucre vanillé
1 œuf
1 c. à café de farine
2 pommes
15 cl de lait
25 gr de beurre fondu
100 gr de poudre d'amandes

Préparation :

- Pour la pâte, le beurre doit être à température ambiante. Dans un saladier, mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace et la poudre d'amandes, le sel, la poudre de Tonka (ou de vanille), et l'œuf, pour avoir une crème.
- Ajouter la farine en dernier et travailler avec deux fourchettes. Dès que l'ensemble est homogène, façonner une boule et la mettre à reposer une heure au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, préparer la garniture : dans un saladier, mélanger vivement tous les ingrédients, le lait en dernier, jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse. Réserver au frais.
- Peler les pommes, enlever les pépins, les couper en deux puis en lamelles. Les plonger dans un bol d'eau additionnée de jus de citron, égoutter dans un torchon, et réserver au frais.
- Sortir la boule de pâte du réfrigérateur et la laisser se réchauffer quelques minutes. Sur un plan de travail fariné, étaler délicatement la pâte (sinon elle se fendille).
- Préchauffer le four à 200° C (th 6-7).
- Beurrer et fariner un moule à tarte, de taille moyenne. Foncer la pâte.
- La piquer de coups de fourchette. La recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé, avec par-dessus quelques pois-chiches ou haricots secs. Enfourner pour environ 15 mn.
- Sortir le moule du four, enlever le papier et les pois-chiches (ou les haricots), et baisser la température à 180° C.
- Verser la garniture de crème sur la pâte. Par-dessus, disposer les lamelles de pommes, de façon artistique (généralement, en spirale).
- Remettre au four pour à nouveau 15 à 20 mn. Vérifier la cuisson : les bords de la pâte doivent être brunis mais pas noircis.
- Sortir la tarte et la laisser tiédir. Pour faire joli, on peut la saupoudrer de sucre glace ou d'amandes effilées. (ou les deux, et faire caraméliser quelques instants au gril).