

Tarte aux pommes, crème d'amandes et Calisson

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min – Repos : 1h – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

***Pâte sablée**

- 180g de farine
- 80g de beurre mou
- 1 œuf
- 20g de sucre roux

***Garniture**

- 6 petites pommes
- 1cs d'amandes effilées

***Crème d'amandes et Calisson**

- 100g de poudre d'amandes
- 60g de crème de Calisson
- 100g de beurre mou
- 50g de sucre roux
- 1 œuf



Ustensiles spécifiques : un robot, film alimentaire, un cul-de-poule, un fouet, un rouleau à pâtisserie, un coupe-pommes, un moule à tarte ou un cercle + une toile siliconée et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

***Pâte sablée :**

- Dans le bol du robot, verser la farine, le beurre mou coupé en morceaux, le sucre et l'œuf.
- Mélanger jusqu'à ce qu'une boule se forme et se détache de la paroi.
- Déposer dans un film alimentaire et former un carré en appuyant sur la pâte.
- Réserver au réfrigérateur 1 h.
- Sortir la pâte du frigo et garder à température ambiante environ 30 m avant de s'en servir.
- Préchauffer le four à 180°C et déposer le moule à tarte ou le cercle + toile siliconée sur la plaque aluminium perforée.

***Crème d'amandes et de Calisson**

- Dans un cul-de-poule, fouetter le beurre mou au sucre en poudre.
- Ajouter l'œuf, la crème de Calisson et la poudre d'amandes.
- Bien fouetter le tout et réserver.

***Montage et garniture :**

- Étaler la pâte sablée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et fonder le moule à tarte ou le cercle.
- Si vous utilisez un cercle, bien le poser sur une toile siliconée avant de le mettre sur la plaque aluminium perforée.
- Garnir le fond de tarte de la crème.
- Laver les pommes, les couper à l'aide du coupe-pommes les disposer sur la crème.
- Parsemer d'amandes effilées et enfourner pour +/- 35 min.
- Laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !



Moule à tarte ou cercle à tarte



../images/stockage/tartes/1636832781.jpg

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle