

## Tarte aux pommes amandine



Dessert **Facile**

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Habituellement, je fais toujours une tarte ou un gâteau le dimanche. Mais comme dimanche dernier, nous étions de sortie, je me suis rattrapée aujourd'hui avec cette bonne tarte aux pommes et sa garniture amandine.*

### Ingrédients

- 1 pâte à tarte feuilletée
- 50 g de sucre glace
- 5 pommes - canada grise
- 100 ml de lait
- 150 g de poudre d'amandes
- 100 ml de crème liquide
- 2 oeufs

### Préparation

- 1 Garnir un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Piquer le fond.
- 2 Eplucher les pommes, les couper en lamelles et les déposer en rosace sur le fond de tarte.
- 3 Allumer votre four à 200° (position chauffage que le bas du four).
- 4 Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la crème, le lait. Incorporer les oeufs.
- 5 Verser la préparation sur les pommes et enfourner 20 minutes. Ainsi, le fond de tarte sera bien cuit et croustillant.
- 6 Au bout de ce temps, modifier la position de chauffage du four pour qu'il chauffe en haut et en bas. Au bout de 20 minutes, votre tarte est cuite. Il ne vous reste plus qu'à la déguster!

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

