

Tarte aux pommes et au mascarpone



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 1 pâte à tarte feuilletée
- quelques pommes épluchées
- 50 g d'amandes en poudre
- amandes effilées pour décorer
- 125 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 2 oeufs

Préparation

- 1 Commencez par réaliser la crème : mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Incorporez ensuite le mascarpone et les amandes en poudre.
- 2 Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et disposez les quartiers de pommes.
- 3 Versez la crème au mascarpone et décorez avec les amandes effilées.
- 4 Préchauffez votre four à 210°C puis enfournez votre tarte 25 à 30 minutes.

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

