

TARTE AMANDINE



(pour 4 tartelettes)

1 rouleau de pâte feuilletée
3 pommes
2 sachets de sucre vanillé
1 oeuf
60 g de poudre d'amande
60 g de beurre
60 g de sucre glace

Mettre la pâte feuilletée dans des moules à tartelette, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre glace. Incorporer la poudre d'amande, l'oeuf et mélanger. Etaler le mélange sur la pâte feuilletée.

Eplucher et évider les pommes, les couper en fines lamelles et les disposer sur la crème d'amande. Badigeonner les pommes de beurre fondu et saupoudrer de sucre vanillé. Mettre au four 10 mn à 200°C (th.6/7), réduire la température à 180°C (th.6) et laisser cuire encore 10 mn.