

Tarte aux pommes, crème au pralin

des saveurs de saison : la pomme, la noisette.

Composition
pour 6 personnes

1 pâte feuilletée pur beurre
4 à 5 pommes de type "reine de reinette"
20 g d'amandes en poudre
60 g de pralin
35 g de beurre
2 oeufs
20 g de sucre en poudre + 2 c. à soupe

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette, 1 cuillère en bois, 1 plat à tarte



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préchauffer le four à 210° C.

Dans un saladier, mélanger les oeufs, la poudre d'amandes, le pralin, le sucre et le beurre.

Mettre la pâte feuilletée dans le plat à tarte, la piquer avec une fourchette et étaler le mélange sur le fond de la pâte.

Peler les pommes, les couper en quatre, retirer le coeur puis les couper en fines lamelles et les disposer sur la crème.

Les saupoudrer de sucre et enfourner de 20 à 30 minutes.

Servir tiède.