

Tarte aux pommes et pralin



Ingrédients pour une tarte de 30cm de diamètre :

Pâte brisée :

- 250g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 100g de beurre mou
- 10 cl d'eau
- 25g de sucre

Garniture :

- 5 pommes
- 50g de pralin
- 2oeufs
- 20cl de crème liquide
- 25g de sucre

Préparation de la pâte brisée :

Au robot, avec la feuille, mélanger la farine, le sel, le sucre et le beurre mou jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Remplacer la feuille par le crochet, puis ajouter l'eau. La pâte est terminée lorsque quelle forme une boule qui se détache de la paroi du bol. Étaler et foncer un moule à tarte.

Préparation de la garniture :

Peler les pommes et les couper en tranches fines. Déposer les tranches de pommes dans un saladier et ajouter le pralin. Remuer le saladier en faisant sauter les pommes pour les enrober de pralin. Répartir les tranches de pommes sur la pâte à tarte. Dans un bol, mélanger les oeufs, le sucre et la crème. Fouetter le mélange avec une fourchette et répartir sur les pommes. Enfourner pour 35-40mn à 180°C.

Les pommes peuvent être remplacées par d'autres fruits, comme les poires, l'ananas, les pêches....