TARTE POMME PISTACHE



Ingrédients :

Pour 8 grandes parts soit 3,5pts la part

La pâte

50 g de beurre mou

50 g de sucre glace
125 g de farine

la moitié (tout à peine) d'un œuf battu

Pour la garniture :

2 œufs

20 cl de crème fraiche 3%
50 g de poudre d’amande
3 cuillère à soupe édulcorant

25 g de pâte à pistache

4 pommes

Préparation :

***La pâte***

1°/ Mettre le beurre, le sucre glace,  la farine dans le robot.

2°/ Ajouter l'œuf légèrement battue et laisser jusqu'à ce que cela forme un boule lisse. Mettre au réfrigérateur 30 min.

***La garniture***

3°/ Fouettez les œufs avec la crème fraîche, ajoutez le sucre en poudre, la pâte à pistache.

4°/ Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en tranches dans le sens de la longueur.

5°/ Abaisser la pâte brisée et foncer un moule à tarte. Disposer les pommes épluchées et coupées en lamelle

6°/ Napper les pommes du mélange précédemment obtenu.

7°/ Cuire à four chaud, 180°C pendant 40 à 45 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

http://gourmandiseetregime.over-blog.com