

## *Tarte Feuilletée Couverte aux Pommes, Crumble aux Amandes*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	2x
- POMME(S) JONAGOLD	6 petites
- CANNELLE	1/2 c à café
- RAISINS SECS	3 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe + 25g
- FARINE	45g
- AMANDES HACHÉES	45g
- BEURRE	50g
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- EAU	un peu



### Recette:

- Pelez et coupez les pommes en dés.
- Faites-les cuire à feu moyen en ajoutant un peu d'eau (2 c à soupe) afin d'obtenir une compote.
- Intégrez-y les raisins secs, la cannelle et 2 c à soupe de cassonade. Terminez la cuisson à feu assez vif afin d'assécher la compote. Réservez.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde (1 minute). Ajoutez la farine, la poudre d'amandes et les 25g de cassonade. Mélangez et placez au frigo.
- Préchauffez le four à 195°C.
- Dans un moule à tarte, déroulez la première pâte feuilletée. Piquez le fond avec une fourchette.
- Étalez ensuite la compote sur toute la surface.
- Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée. Trouez le centre et piquez-la avec une fourchette. Froncez les bords avec la pâte du fond de tarte.
- Mélangez le jaune d'œuf avec 1/2 c à soupe d'eau. Nappez toute la tarte avec un pinceau ainsi que les bords.
- Emiettez le crumble sur le sommet de la tarte puis répartissez les amandes effilées.
- Enfournez pour 45 minutes.
- Sortez du four et démoulez délicatement.
- Laissez complètement refroidir avant dégustation. Réservez au frais.