

## *Tarte Feuilletée aux Pommes à la Frangipane et aux Pistaches*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- PATE FEUILLETEE	1x
- POMME(S) JONAGOLD	4
- BEURRE DE CUISSON	80g (ramolli)
- AMANDES HACHÉES	80g
- SUCRE SEMOULE	80g + 1 c à soupe
- PISTACHE(S)	50g mixées
- OEUF(S)	2



### **Recette:**

- Etalez la pâte dans le moule, piquez-la avec une fourchette puis replacez-la au frigo.
  - Dans un plat creux, mélangez au fouet, le beurre ramolli, les amandes, le sucre et les pistaches mixées.
  - Ajoutez les œufs et continuer à homogénéiser au fouet.
  - Nappez le fond de la tarte avec ce mélange.
  - Préchauffez le four à 180°C.
- 
- Pelez et coupez en fines tranches les pommes.
  - Répartissez les pommes sur la tarte.
  - Saupoudrez du reste de sucre semoule (1 c à s.).
  - Enfournes pendant 30 – 35 minutes.
  - Démoulez, laissez refroidir et dégustez.