

Tarte Normande au Calvados

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------|
| - PÂTE BRISEE | 1 x |
| - POMME(S) JONAGOLD | 5 |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - CALVADOS | 1 c à soupe |
| - BEURRE DE CUISSON | |

Pralinoise :

- | | |
|--------------------|-----------------|
| - BEURRE | 50 g (demi-sel) |
| - SUCRE SEMOULE | 100 g |
| - FARINE | 100 g |
| - AMANDES HACHÉES | 50 g |
| - CANNELLE | 1 c à café |
| - AMANDES EFFILÉES | 3 c à soupe |



Recette:

- Déroulez la pâte dans le moule sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier, travaillez à la fourchette le beurre demi-sel fondu avec le sucre semoule, la farine, la cannelle et les amandes hachées. Réservez.
- Pelez, lavez et retirez le trognon des pommes. Coupez-les en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud dans une poêle. Ajoutez un peu de sucre. Remuez bien puis arrosez de calvados et flambez le tout.
- Répartissez les pommes sur la pâte et couvrez de la pralinoise.
- Enfournez pendant 16 minutes puis répartissez les amandes effilées sur le dessus de la tarte. Replacez au four pour 8 à 10 minutes.
- Démoulez et servez tiède (ou réchauffez 20 secondes au micro-onde).