

Tarte aux Pommes Crumble et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- POMME(S) JONAGOLD	6
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- PÉPITES DE CHOCOLAT	100g
- FARINE	100g
- BEURRE	100g
- SUCRE SEMOULE	100g
- AMANDES HACHÉES	50g
- CORN FLAKES	50g

Recette:

- Pelez et coupez en dés 4 pommes. Placez-les dans un caquelon avec le sucre vanillé et faites cuire doucement jusqu'à obtention d'une compote. Laissez tiédir.
- Pelez et coupez en dés les 2 pommes restantes.
- Faites un peu ramollir le beurre au micro-onde puis incorporez-le au mélange farine, sucre et amandes. Ajoutez-y ensuite les corn-flakes.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Etalez la pate brisée dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Façonnez les bords et piquez le centre avec une fourchette.
- Répartissez la compote dans le fond de la tarte et déposez ensuite les dés de pommes crues ainsi que les pépites de chocolat.
- Surmontez le tout avec le crumble amandes-corn-flakes et enfournez pour 45 minutes.
- Démoulez et laissez refroidir.
- Dégustez tiède ou frais.

