

Tarte aux Pommes, Amandes et Sirop d'Érable

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	4
- PÂTE BRISEE	1x
- SIROP D'ÉRABLE	2 c à soupe
- OEUFS	3
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- AMANDES HACHÉES	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	200g



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Pelez et coupez les pommes en fins quartiers après avoir ôté le trognon.
- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Froncez les bords et piquez le centre avec une fourchette.
- Répartissez ensuite les pommes sur tout le pourtour d'abord puis au centre pour terminer.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre semoule et les amandes hachées. Ajoutez la crème. Fouettez à nouveau.
- Versez ce mélange sur les pommes rangées. Terminez par versez doucement le sirop d'érable sur le sommet des pommes.
- Enfournez pour 35-40 minutes.
- Démoulez délicatement à la sortie du four et laissez complètement refroidir avant de déguster.