

## *Tarte aux Pommes Crème d'Amandes*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- POMME(S) GOLDEN	3
- OEUF(S)	2
- SUCRE DE CANNE	50g
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- AMANDES HACHÉES	50g
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe
- SUCRE VANILLE	1 sachet



### Recette:

- Préparez la crème d'amande en fouettant les œufs avec le sucre de canne. Ajoutez l'essence de vanille, la poudre d'amandes et la crème fraîche.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte brisée dans le moule à tarte sur du papier sulfurisé. Foncez les bords et piquez le fond avec une fourchette.
- Pelez et coupez les pommes en fines lamelles puis déposez-les sur la pâte en rosace.
- Versez la crème d'amandes sur le tout en la répartissant bien sur toute la surface.
- Saupoudrez de sucre vanillé puis ajoutez les amandes effilées.
- Enfournez pour 45-50 minutes.
- Sortez du four et démoulez délicatement.