

Tarte Feuilletée aux Pommes et Pâte de Pistaches

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Pommes Jonagold	2
- Pâte à Tartiner à la Pistache	4-5 c à soupe
- Jaunes d'Oeufs	1
- Sucre de Canne	½ c à soupe
- Lait	2 c à soupe
- Amandes Hachées	½ c à soupe

Recette:

- Otez le trognon des pommes puis pelez-les. Coupez-les ensuite en fines lamelles.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé. Déposez au centre un couvercle d'un diamètre de 12-14 cm.
- Faites légèrement fondre la pâte de pistache au micro-onde (15 secondes) puis étalez-la autour du couvercle et laissez un bord de 1.5 cm de pâte tout autour.
- Déposez alors les lamelles de pommes en rosace sur la pâte de pistache.
- Foncez la pâte en rabattant tout le pourtour de pâte sur les lamelles de pommes.
- Retirez le couvercle et coupez le rond central de pâte en 8 triangles et rabattez-les sur les pommes vers l'extérieur.
- Mélangez le jaune d'oeuf avec le sucre de canne et le lait. Nappez au pinceau toute la tarte : les pommes et la pâte.
- Transposez la tarte avec le papier sulfurisé dans un moule ou sur une plaque de cuisson.
- Enfournez 35 minutes dans le four chaud.
- Démoulez délicatement et retirez le papier sulfurisé.

