



Tarte aux pommes au croquant d'amandes ~ Pastís de poma amb ametlles torrades

Ingrédients pour 6 personnes :

400 g de pommes
5 cl de lait
1 jaune d'œuf
75 g de beurre
125 g de farine
75 g de sucre +1 c à s. pour les
amandes
25 g d'amandes effilées

10 cl d'huile d'arachide
5 g de sel fin
10 cl de rhum
Cannelle en poudre

Préparation :

Réalisez ou achetez 1 pâte brisée. Étalez-la dans un plat à tarte.

Épluchez les pommes. Taillez-les en dés.

Faites les macérer dans le rhum.

Mélangez la farine, le sucre, le lait, le sel, l'huile et la cannelle.

Liez les pommes avec cette préparation et garnissez la pâte brisée.

Faites cuire au four durant 25 à 30 minutes à 180 °C.

Concassez légèrement les amandes effilées.

Pendant ce temps, dans un cul-de-poule mélangez 1 c à s. bombée de sucre, les amandes effilées concassées et le beurre fondu.

En fin de cuisson, nappez la tarte de cette préparation et laissez cuire 5 minutes jusqu'à coloration souhaitée.

Bon Profit !