

## Tarte aux pommes à la crème et aux amandes

*Comme chaque année, au mois d'Octobre, l'école de ma fille organise un mini marché le samedi matin. C'est à nous, parents de donner des fruits et légumes venant de notre propre jardin, de confectionner des gâteaux et autres merveilles.... Et il y a même des mamans qui fabriquent des petits bijoux. Les enfants aussi participent, avec leur maîtres d'école, ils ont fait de la soupe de légumes moulinés et des pizzas. Tout ceci est ensuite vendu au mini marché. Les plus grand ont participé aussi en se mettant dans la peau de petits vendeurs. Ca les aide à communiquer et à bien rendre la monnaie aux clients, un bon apprentissage. La collecte de l'argent servira après à faire un voyage scolaire.*

*Moi dans tout ça, j'ai mis les mains à la pâte pour faire une tarte au pommes à la crème et aux amandes.*



*Je vous donne la recette qui est très facile à faire.*

***Ingrédients:*** 1 rouleau de pâte sablée, 4 à 5 pommes golden, quelques cuillères de compote de pommes, 10cl de crème fraîche épaisse, 100g de sucre, 25g de poudre d'amandes, 3 jaunes d'oeufs, 25g d'amandes effilées et 2 cuillères à soupe de calvados.

### **Préparation:**

*Peler les pommes, les épépiner et ensuite les couper en grosses lamelles. Mettre ces lamelles de pommes à macérer avec le calvados et 50g de sucre, le tout 10 minutes.*

*Étaler la pâte sablée dans un moule à tarte de 24 ou 26 cm de diamètre. Garnir le fond de compote de pommes, recouvrir de lamelles de pommes macérées dans le calvados. Faire cuire la tarte pendant 20 minutes.*

*Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche avec la poudre d'amandes, le reste de sucre et les jaunes d'oeufs. Sortir la tarte du four. Napper les pommes du mélange précédent. Parsemer d'amandes effilées et enfourner de nouveau 15 minutes. Sortir la tarte du four, laisser refroidir et déguster. Cette tarte peut de servir accompagné d'une boule de*

*glace à la vanille ou de crème fouettée.*

*Ma tarte a été vendue sur le mini marché pour le prix de 4 euro. Tout le monde est content de participer, de déguster les bons gâteaux des uns et des autres et de faire des achats. Ça nous permet aussi de mieux connaître les parents des autres enfants et de dialoguer. C'est de bon échanges amicaux qui se font alors!!!!*

