

# De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

---

## Tarte aux pommes et à la frangipane au citron

---

### Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée abaissée, 3 pommes, 150g d'amandes moulues, 160g de sucre de canne, 150g de sucre ramolli, 1 citron, 3 œufs, 3 cuillères à soupe de farine, 3 gousses de vanille, 2 cuillères à soupe de pistache décortiquée, 1 pincée de sel

### Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Hachez grossièrement les pistaches.
3. Mélangez les amandes moulues avec le sucre de canne, la pincée de sel et les graines des gousses de vanille préalablement fendues en deux.
4. Incorporez au beurre, tour à tour, une partie du mélange aux amandes et 1 œuf. Remuez jusqu'à ce que tout le mélange aux amandes, les 3 œufs et le beurre soient bien mélangés.
5. Intégrez la farine au mélange beurre-amandes.
6. Râpez le zeste du citron finement et intégrez ce zeste au reste de la préparation de la frangipane.
7. Pressez le citron et réservez le jus dans un bol.
8. Déposez la pâte feuilletée (avec le papier de cuisson) dans un moule à tarte. Pressez bien la pâte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
9. Répartissez le mélange aux amandes sur la pâte.
10. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers puis en lamelles. Trempez les lamelles de pomme dans le jus de citron puis disposez-les sur la frangipane.
11. Parsemez les pistaches sur le tout (et si vous le désirez, vous pouvez aussi verser le reste de jus du citron sur la tarte).
12. Glissez la tarte au four. Laissez cuire environ 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle brunisse légèrement. Contrôlez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau que vous enfoncerez dans la tarte, la lame doit en ressortir sèche.
13. Laissez complètement refroidir avant de servir.