

## Tarte aux pommes amandine



**Pour un moule à tarte de 24 cm de diamètre**

**Pour la pâte sucrée**

- 250 g de farine
- 175 g de beurre à température ambiante et coupé en petits morceaux
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre glace
- 1 oeuf battu

**Pour la crème d'amande**

- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre demi-sel mou en petits morceaux
- 100 g de purée
- 2 oeufs battus
- 20 g de farine
- 1 pomme

**Pour le montage**

- 6 pommes
- le jus d'1 citron
- 250 ml d'eau
- 150 g de sucre en poudre

La recette de base dit de préparer cette pâte dans le bol du robot avec la feuille. Moi j'ai tout fait à la main car mon robot Proline est super avec le crochet, en revanche, la feuille et le fouet n'arrivent pas jusqu'au fond.

Mettre le beurre dans un saladier et le battre pour le rendre crémeux. Ajouter ensuite le sucre, le sel et la farine et continuer à mélanger à la spatule. Verser ensuite l'œuf battu et bien amalgamer le tout.

C'est archi collant et mou, c'est normal.

Former une boule, la déposer sur du papier film, refermer et façonner en forme de galette (plus ou moins). Mettre au frigo et laisser durcir au moins deux heures.

Lorsque la pâte a refroidi, beurrer un moule à tarte et couper un grand morceau de papier sulfurisé. Il va servir à étaler la pâte, c'est ma super technique pour pouvoir soulever la pâte et la mettre dans le moule.

Fariner légèrement la feuille de papier sulfurisé, déposer la pâte au centre et l'étaler de façon à former un cercle un peu plus grand que le diamètre du moule.

Lorsque c'est fait, prendre le moule et le déposer à l'envers sur la pâte. Soulever le tout (pâte sur le papier + moule) puis retourner. On a alors le moule en dessous, la pâte et le papier. Il suffit de retirer délicatement le papier sulfurisé, et le tour est joué. Découper au couteau la pâte qui dépasse (on la garde pour faire des sablés, par exemple).

Déposer sur la pâte une feuille de papier sulfurisé, puis recouvrir de billes de cuisson. Je n'en n'ai pas, j'ai donc fait avec les moyens du bord, à savoir des cuillères en faïence qui servent à faire des bouchées apéritives.

Filmer et remettre au frigo pour une heure.

Préchauffer le four à 160°, retirer le film et enfourner pour une vingtaine de minutes. La pâte ne doit pas être totalement cuite, les bords doivent être légèrement dorés.

Sortir le fond de tarte et laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer la crème d'amandes.

Dans un saladier, mettre le beurre ramolli et le sucre et fouetter (au fouet électrique ou à la main) jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la purée d'amandes, mélanger, puis incorporer petit à petit les œufs. Enfin, terminer par la farine et mélanger jusqu'à ce que le tout soit onctueux. Eplucher la pomme, la découper en brunoise et l'incorporer à la crème d'amandes.

Répartir la crème d'amandes sur le fond de tarte et lisser. Eplucher une pomme, la couper en tranches fines et déposer les tranches aussi harmonieusement que possible sur le fond de tarte. J'épluche les pommes au fur et à mesure pour ne pas qu'elles noircissent et aussi pour être certaine de ne pas en éplucher trop.

Enfourner à 160°C pour 30 à 40 minutes.

Pendant la cuisson, porter à ébullition le jus de citron, l'eau et le sucre puis réserver. En théorie, il faudrait badigeonner la tarte avec ce sirop deux fois en cours de cuisson. Moi j'ai oublié, du coup je l'ai fait à la sortie du four, et j'ai gardé le reste du sirop pour autre chose.

Lorsque la tarte est bien dorée, la sortir du four et attendre le refroidissement complet avant de déguster.