

Tarte aux pommes (Catalogne)

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 4 pommes
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 noix
- 150 g de sucre semoule
- 100 g de cassonade
- 3 oeufs
- 1 citron
- 100 g d'amandes blanches
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 pincées de cannelle en poudre

Préparation

- Réalisez une pâte brisée, abaissez et foncez la pâte dans un cercle.
- Epluchez les pommes, coupez en petits cubes et arrosez de jus de citron
- Battez les 2 oeufs avec le sucre semoule et le blanc d'oeuf restants, la poudre d'amandes et la cannelle.
- Incorporez les pommes et mélangez bien.
- Etalez la pâte dans un moule recouvert de papier sulfurisé
- Piquez le fond de la tarte avec une fourchette, et versez la préparation aux pommes
- Enfourez une quinzaine de minutes à 180°C.
- Faites dorer les amandes blanches grossièrement concassées avec la noix de beurre et la cassonade.
- Etalez cette préparation sur la tarte
- Laissez encore cuire une dizaine de minutes.
- Servez la tarte à la catalane tiède ou froide

Retrouvez d'autres recettes sur
www.floratrek.fr

Retrouvez d'autres recettes sur
www.floratrek.fr