

Tarte aux pommes et aux amandes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 paquet de pâte sablée (prête à l’emploi)
100 grammes d'amandes (poudre)
6 pommes
1 citron (jus et zeste râpé)
125 grammes de sirop d’érable
noix de muscade
1 œuf
30 grammes d'amandes (concassées)

Méthode de préparation

1. **Beurrer une plaque allant au four et y étaler la pâte sablée. Saupoudrer d’amandes moulues.**
2. **Épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en deux. Badigeonnez les côtés arrondis de jus de citron. Entaillez chaque demi-pomme tous les demi-centimètres sans la couper jusqu’au bout. Disposez les pommes sur la pâte. Mélangez le reste du jus de citron, le sirop d’érable, le zeste de citron râpé et un peu de noix de muscade râpée. Nappez les pommes de ce mélange. Réservez la plaque de cuisson au réfrigérateur pendant 20 minutes.**
3. **Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez la plaque de cuisson et laissez cuire pendant 50 minutes et saupoudrez d’amandes concassées.**