

TARTE FINE AUX POMMES (AMANDES & NOISETTES)



Ingrédients :

- Pâte brisée ou pâte feuilletée (maison ou industrielle)
- Poudre d'amandes 2 càs
- Poudre de noisettes 2 càs
- 3 à 4 pommes
- Beurre (doux ou 1/2 sel) 20g
- Sucre roux (ou blanc) 20g
- Facultatif : cannelle

Astuces pour une tarte végétarienne :

- Remplacer le beurre par de la margarine.
- Réaliser une pâte brisée végétale en mélangeant avec une spatule en bois :
 - Farine ½ complète ou blanche 250g
 - Eau 100mL
 - Huile de tournesol 80mL

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes | Pour 1 tarte (6 à 8 personnes)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Enlever le trognon des pommes, garder la peau et les couper en **fines lamelles**.
3. **Étaler** la pâte brisée ou feuilletée dans un plat à tarte et piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.
4. Déposer le mélange poudre de noisettes/poudre d'amandes sur le fond de tarte (bien tasser avec une cuillère).
5. Déposer les lamelles de pommes en les superposant pour recouvrir toute la surface de la tarte.
6. Faire **fondre** le beurre et le mélanger avec le sucre roux. À l'aide d'un pinceau en silicone, badigeonner les pommes de ce mélange.
7. Facultatif : saupoudrer de cannelle.
8. Enfourner pendant **40 minutes** environ.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr