



TARTE AUX POMMES

À LA PÂTE D'AMANDES

pour 4 à 6 personnes • préparation : 30 min • cuisson : 45 min • repos : 30 min

- RÉALISEZ LA PÂTE :** dans un saladier, ou la cuve d'un robot, réunissez la farine,
- 1** le sucre, le beurre et le sel. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Ajoutez l'œuf et continuez à mélanger pour obtenir une pâte brisée. Versez cette pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la pendant 1 min. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau. Formez une boule et placez-la au réfrigérateur, enveloppée dans du film alimentaire, pendant au moins 30 min.
 - 2** Abaissez la pâte et tapissez-en un moule à tarte beurré de 24 cm de diamètre. Appuyez avec les doigts pour bien la faire entrer dans le moule. Éliminez l'excédent de pâte. Piquez le fond avec les dents d'une fourchette.
 - 3** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Râpez la pâte d'amandes sur le fond de tarte. Épluchez les pommes et râpez-les grossièrement. Versez le beurre fondu sur les pommes. Battez les blancs d'œufs et le sucre en neige ferme et mélangez-en délicatement la moitié avec les pommes. Étalez la préparation sur le fond de tarte et faites cuire au four pendant 30 min.
 - 4** Déposez le reste des blancs battus sur la tarte et parsemez d'amandes effilées avant de remettre au four pendant 15 min. Sortez la tarte du four et saupoudrez-la de sucre. Servez-la tiède, avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille en accompagnement.

POUR LA PÂTE : 225 g de farine • 125 g de beurre • 1 œuf • 1 cuil. à soupe de sucre • 1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE : 5 pommes vertes • 100 g de pâte d'amandes • 100 g de sucre semoule + 1 cuil. à soupe (pour parsemer) • 100 g de beurre fondu • 4 gros blancs d'œufs • Une poignée d'amandes effilées