

# TARTE AUX POMMES

## GLAÇAGE À L'ABRICOT, AMANDES EFFILÉES & CRÈME GLACÉE

Pour me simplifier la tâche avec cette recette, inspirée des tartes aux pommes des pâtisseries françaises, j'ai utilisé une pâte toute prête. Surmontée de glace à la vanille, c'est un petit bijou.

**POUR 8 PERSONNES** | **TEMPS TOTAL 50 MINUTES**

320 g de pâte feuilletée prête à dérouler (froide)

200 g de confiture d'abricots

4 pommes

1 cuil. à soupe d'amandes effilées

De la glace à la vanille pour la décoration finale

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Déroulez la pâte sur son papier et posez-la sur une plaque de cuisson puis, avec un couteau pointu, tracez une bordure de 1 cm tout autour (sans la découper complètement). Faites chauffer la confiture dans une casserole sur feu doux pendant 30 sec, juste pour l'allonger un peu, en remuant de temps en temps. Coupez les pommes en très fines rondelles, en jetant les pépins (utilisez une mandoline avec un protège-mains, si vous en avez une). Mélangez les pommes avec la confiture d'abricots et disposez-les en couches à l'intérieur de la bordure, en cachant les petits bouts abîmés. Faites cuire en bas du four pendant 30 min, jusqu'à ce que les pommes soient dorées et bien cuites, en saupoudrant les amandes dessus 5 min avant la fin de la cuisson. Coupez en parts et servez avec des boules de glace à la vanille.

CALORIES	MATIÈRES GRASSES	ACIDES GRAS SATURÉS	PROTÉINES	GLUCIDES	SUCRES	SEL	FIBRES
262 cal	11,1 g	5 g	3,1 g	45 g	21,1 g	0,4 g	1,7 g

