

Samedi relax - tarte amandine aux pommes

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS : 10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une croûte à tarte Pillsbury (ou une maison)
- 3 grosses pommes à cuisson (j'ai pris de la Cortland) épluchées, le coeur enlevé et tranchées très minces (j'ai pris la mandoline)
- 4-5 c. à soupe de cassonade
- 3 c. à soupe de beurre bien froid
- 1/2 c. à thé d'extrait d'amande
- 1/3 tasse d'amandes effilées (tranchées très minces)
- 1/2 tasse de confiture d'abricot
- 2 c. à thé d'Amaretto

Préparation

1. Préchauffer le four à 400F.
2. Déposer la croûte à tarte dans un moule. J'ai utilisé un moule rectangulaire, mais n'importe quel moule à tarte fera l'affaire. Faire des trous dans le fond, avec une fourchette. Réfrigérer 10 minutes.
3. Dans un grand bol, mélanger doucement les pommes avec la cassonade et l'extrait d'amande. Répartir le mélange dans la croûte. Ajouter un peu de cassonade sur les endroits où il n'y en a pas. Ajouter le beurre par-dessus les pommes en petites noix. Finir par les amandes. Bien étendre sur les pommes.
4. Enfourner 45 minutes.

5. Pendant la cuisson de la tarte, faire chauffer, à feu moyen-vif, la confiture et l'Amaretto pendant 3-4 minutes.
6. Une fois la tarte cuite, enduire du mélange de confiture les pommes et amandes.
7. Servir chaud.