

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Tarte amandine aux pommes

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

Marche à suivre :

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.