

TARTE AUX POMMES ET AU MASCARPONE



Ingrédients

1 pâte sablée pour moi une pâte feuilletée
4 pommes
200 g de mascarpone
3 oeufs
3 cuillerées à soupe de poudre d'amande
70 g de sucre

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 30/40 minutes

Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
Disposez la pâte avec son papier cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
Piquez le fond avec une fourchette.
Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre, et le mascarpone, ajoutez la poudre d'amande puis versez le mélange sur la pâte.
Epluchez les pommes et coupez-les en fines tranches, et répartissez-les sur la crème.
Saupoudrez de sucre.
Mettez au four environ 30/40 minutes selon four.
A la sortie du four laissez refroidir avant de servir.

Source de la recette
Recettes by Hanane

Commentaires



Dessert gourmand au goût très doux.
Profitez de la saison des pommes qui commence, une valeur sûre pour tous vos desserts d'automne, et l'association du mascarpone, une gourmandise supplémentaire

1 commentaire

Ajouter un commentaire



Mentions légales