

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 40 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 190°C chaleur tournante.

Epluchez et épépinez les pommes.

Préparez la crème pâtissière "Alsa" selon indication sur la boîte en utilisant 25 cl de lait et la moitié du sachet de poudre.

Réservez la crème pâtissière en la couvrant d'un film alimentaire pour empêcher la formation d'une peau.

Mettez le beurre mou coupé en morceaux dans un saladier, avec une fourchette malaxez pour que le beurre s'assouplisse bien.

Ajoutez le sucre, l'oeuf battu puis l'amaretto ou de l'extrait d'amande amère (attention au dosage).

Quand la préparation est bien lisse, ajoutez les amandes et bien mélanger.

Ajoutez la crème pâtissière refroidie à la frangipane.

Disposez la pâte avec son papier cuisson dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre.

Piquez le fond avec une fourchette.

Répartissez la crème aux amandes, coupez les pommes en fines lamelles, disposez-les en les enfonçant légèrement dans la frangipane.

Mettez au four environ 40 minutes.

Démoulez et laissez refroidir.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Si vous aimez la frangipane, vous dégusterez cette tarte avec plaisir et pourquoi pas en accompagnement un bon cidre, ou champagne.

Ajouter un commentaire

TARTE AUX POMMES ET A LA FRANGIPANE



Ingrédients

1 pâte feuilletée 280 g
4/5 pommes
selon grosseur
125 g de
poudre d'amande
80 g de beurre mou
85 g de sucre
1 oeuf
amaretto ou
extrait d'amande amère
25 cl de lait
1/2 sachet de
crème pâtissière "Alsa"

