**TARTE AUX POMMES**

Pour une tarte de 8 personnes :

1 pâte sablée
6 à 8 pommes
1/2 citron
20 poudre d'amandes
Sucre de
20 g de beurre fondue vanillée avec 1 gousse ou de la cannelle

1 moule à tarte largement beurré

Préchauffez le four à 180°

Etalez la pâte et foncez le moule, piquez la pâte à la fourchette, badigeonnez de blanc d’oeuf et la précuire 15 minutes

Répartir l’amande sur le fond de tarte

Râpé 3 pommes, les répartir sur le fond de tarte et pressez le jus d’un demi citron puis saupoudrez de sucre

Epluchez, épinez et tranchez en fines tranches, le reste des pommes, les répartir en rosace sur la tarte

Badigeonnez du beurre vanillé puis saupoudrez de sucre

Enfournez 40 minutes

La remettre 10 minutes avant de servir dans le four chaud puis la saupoudrez de sucre glace avant le service

Servir avec crème fraîche épaisse, glace vanille ou crème anglaise …

PETIT + PERSO si vous aimez le miel, badigeonnez votre tarte après les 40 1er minutes, juste à la sortie du four !

**LA TABLE DES PLAISIRS**