



Tarte aux pommes

Ingrédients :

Pour la pâte sucrée :

140g ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre *

100g ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre

1 oeuf

225g ($1 + \frac{3}{4}$ tasses) de farine

50g ($\frac{1}{2}$ tasse) de poudre d'amande

4 à 5 pommes juteuses - Cassonnade

Blanchir le beurre et le sucre en fouettant jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Ajouter l'oeuf et mélanger de nouveau. Ajouter la farine, la poudre d'amande et mélanger jusqu'à homogénéité. Ne pas trop battre le mélange : la pâte sera plus facile à manipuler

Former une boule de pâte et filmer au contact avec du cellophane. Réfrigérer 1 heure (elle se travaillera plus facilement). Étaler la pâte sur un plan légèrement fariné (*)

Déposer dans un moule (30cm pour ma part) préalablement beurré. Peler et couper en fines lamelles 4 ou 5 pommes, les disposer les unes derrière les autres. Saupoudrer généreusement de cassonnade. Faire cuire environ 40mns thermostat 185° - Déguster encore tiède ...

(*) Avec l'aimable autorisation de Christelle du blog [Christelle is Flabbergasting](#) pour la recette de la pâte sucrée

