

La tarte aux pommes de ma grand-mère

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 25 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients :

Pâte :
100g de sucre semoule
200g de beurre(+10g)
300g de farine pâtissière
2 jaunes d'œufs
un zeste et demi de citron râpé

Garniture :
4 cuil. à soupe de crème de marrons
4 à 5 pommes à cuire (boskoop)
50 g de noisettes concassées

Flan :
1 œuf
75g de sucre semoule
10g de farine

Etape 1 :

La pâte :
Dans un saladier, verser le sucre, le beurre coupé en dés, la farine. Ajouter le jaune d'œuf et le zeste de citron. Mélanger du bout des doigts.

Etape 2 :

Le flan :
Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Etape 3 :

Réalisation :
Laver, essuyer les pommes. Les épépiner et les couper en quartier.

Étaler la pâte au rouleau et la disposer dans un moule préalablement beurré.
(Réserver une petite partie pour le dessus).

Piquer le fond à la fourchette.

Étaler la crème de marrons sur le fond de tarte. Poser sur la crème de marrons les quartiers de pommes et répartir les noisettes concassées.

Etape 4 :

Ajouter le flan.

Etape 5 :

Cuire au four à 180°C (th6) pendant 45 min.