

# *Tarte aux pommes, crumble et chocolat blanc*

## *Pour 4 personnes*

*200g de pâte à tarte*

*3 pommes*

*3 cuil à soupe de confiture ou de compote de pomme*

*5-6 carrés de chocolat blanc*

## *Crumble*

*20g de beurre mou*

*20g de farine*

*20g de poudre d'amande*

*20g de sucre*

Préchauffez le four à 180°C

Préparez la pâte à crumble: mélangez tout les ingrédients à la main pour obtenir un mélange sableux, réservez.

Coupez les carrés de chocolat blanc en grosses pépites.

Étalez la pâte et disposez-la dans un moule carré de 20cm de coté (ou un petit moule rond), piquez-la puis étalez la confiture dessus.

Pelez les pommes et coupez les en lamelles épaisses, disposez les sur la confiture, saupoudrez de crumble et ajoutez les morceaux de chocolat blanc.

Enfournez la tarte à 180°C pendant 30 minutes. Laissez-la tiédir avant de la démouler et de la servir...avec une boule de glace vanille.