

TARTE AUX POMMES ET SA CREME D'AMANDE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Ma Cuisine Débutante](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- 1 c à s de sucre vanillé maison
- de la cassonade douce

Préparation :

- préchauffer le four à 200°C
- mettre dans le bol, les oeufs, la crème fraîche, la poudre d'amande, les sucres
- puis mélanger pendant 1 minute à vitesse 3
- Éplucher les pommes, les couper en 2 et retirer les pépins.
- Recouper ensuite chaque moitié de pomme en fines lamelles.
- fonder un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- la piquer légèrement à l'aide d'une fourchette
- verser la préparation
- puis déposer les lamelles de pommes en rosace sur toute la surface de la tarte
- saupoudrer de cassonade douce
- Enfourner durant 30 minutes
- Laisser tiédir et servir.
-

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.