

# *Tarte aux pommes et crème d'amande à la cannelle*

## *Pour 6 personnes*

### *Pâte*

*200g de farine d'épeautre*

*100g de beurre mou*

*1 œuf*

*20g de vergeoise*

### *Crème d'amande*

*2 œufs*

*100g de beurre mou*

*100g de poudre d'amande*

*80g de cassonade*

*40g de farine*

*1 cuil à café rase de poudre de cannelle*

*1 cuil à café rase de poudre de 4 épices*

*4 pommes (Gala)*

*Amandes effilées*

*1 cuil à soupe de sucre*

*Sirop ou miel*

La pâte: Mélangez le beurre mou avec le sucre, incorporez l'œuf puis la farine. Formez au boule de pâte et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes

La crème d'amande: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre d'amande, les épices et la farine.

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la et déposez-la dans un moule à tarte ou un cercle de 22cm de diamètre et 3.5cm de haut, garnissez ce fond de tarte avec la crème d'amande à la cannelle.

Lavez et coupez les pommes en deux, retirez les pépins et coupez-les en lamelles fines, déposez-les en paquets sur la crème d'amande et badigeonnez-les avec du sirop de pomme ou du miel chaud.

Enfournez à 180°C pendant 40 minutes. A la fin de la cuisson, saupoudrez la tarte de sucre et d'amandes effilées puis réenfournez toujours à 180°C pour 5 minutes de cuisson.