

# TARTE AUX POMMES PRALINEES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette des [créations de Mumu et autres gourmandises](#)

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 3 pommes type Chantecler ou Golden
- 125 g de pralin
- 1 œuf
- 200 g de crème semi-épaisse
- 2 c à s de sucre roux
- 1 c à s de farine
- 1 pincée de sel
- 2 c à s de cassonade

## Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C
- Mettre dans le bol, le pralin et mixer pour le rendre en poudre fine : 10 secondes de Vitesse 7 jusqu'à 10 progressivement
- racler les parois du bol
- Ajouter alors l'œuf, la crème, le sucre, la farine et le sel
- Mélanger 30 secondes à Vitesse 4
- Foncer le moule à tarte avec la pâte feuilletée,
- avec une fourchette piquer le fond de la tarte sur toute sa surface.
- Éplucher et épépiner les pommes et les couper en petits dés.
- Les répartir sur la pâte
- puis verser par dessus la préparation au praliné.
- saupoudrer de cassonade
- Enfourner à 200°C pour 30 minutes

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

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>