



Tarte aux pommes, crème de noix

**Pour 6 personnes.
Préparation 20 min**

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 1 œuf
- 100 g de beurre doux

L'épicier :

- 100 g de sucre glace
- 70 g de cerneaux de noix (comptez environ 140 g de noix entières)
- 10 g de farine

Le boulanger :

- Une pâte à tarte feuilletée de forme rectangulaire si possible

Le primeur :

- 450 g de pommes golden ou autres variétés de saveur sucrée

1. Dans le bol d'un robot : mixez les noix pour les réduire en poudre. Ajoutez ensuite le beurre ramolli, le sucre, la farine et l'œuf. Mixez intimement pour obtenir un mélange homogène.
2. Pelez les pommes, coupez-les en quartier et tranchez-les finement (avec l'aide d'une mandoline si vous avez).
3. Préchauffez le four à 180°. Posez un papier cuisson sur une plaque à pâtisserie, saupoudrez de sucre glace sur toute la surface où votre pâte feuilletée sera posée. Couchez votre pâte : si elle est ronde, découpez-la en rectangle. Piquez-la avec une fourchette sur toute sa surface (pour un développement harmonieux). Rabattez un tout petit peu le bord de la pâte et avec le dos du couteau faites de petites entailles droites et régulières (cela s'appelle chiquer une abaisse de pâte, le chiquetage permet que la pâte lève bien à la cuisson).



4. Versez la crème de noix puis posez dessus les pommes en les disposant en quinconce. Enfourez pour 35 minutes. Envoyez seule ou accompagnez d'une glace yaourt !