

Fond de tarte, crème d'amandes et pommes caramélisées |

Recette pour 8 pers

Description

Une base aux pommes qui vous permet d'apporter la finition de votre choix.

L'astuce du chef

C'est une pâte fragile qui demande à être manipulée quand elle sort du réfrigérateur. Dès qu'elle se réchauffe, elle colle et se déchire, à remettre à nouveau au réfrigérateur.

La pâte sablée est toujours réalisée avec un Tant pour Tant (T/T), ce qui signifie, même poids de Poudre d'amande que de sucre glace.

Ingrédients

Pâte sablée

- 280 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre
- 80 Gr Sucre glacé
- 80 Gr Poudre d'amande
- 260 Gr Farine
- 35 Gr Oeuf

Crème d'amande

- 125 Gr Beurre
- 125 Gr Sucre
- 125 Gr Oeuf
- 125 Gr Poudre d'amande
- 15 Gr Farine
- 25 Ml Rhum brun

Pommes caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 1 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 1 Cuil. à soupe Sucre roux

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sablée

Pommes caramélisées

Crème d'amande

Bon appétit!