

Tarte aux pommes de Lisieux

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Repos de la pâte : 1 heure

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 125 g de beurre mou
- 25 g de sucre glace
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 75 g de poudre d'amandes
- le zeste d'un citron

Pour la crème aux amandes :

- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 35 g de farine
- 25 cl de lait
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 goutte d'essence d'amandes amères
- 2 gouttes d'essence de vanille

Pour la garniture :

- 3 grosses pommes
- 25 g de beurre
- 50 grammes de confiture d'abricots

Préparation

Préparer la pâte à tarte :

Coupez le beurre en morceaux, mélangez-les à la fourchette avec le sucre glace. Battez l'œuf à la fourchette et incorporez-le au beurre.

Versez la farine dans un saladier, mélangez avec la poudre d'amandes et le zeste de citron.

Faites un puits au milieu, mettez-y le beurre. Travaillez le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte. Enveloppez-la de papier aluminium et laissez-la au moins 1 h au réfrigérateur.

Préparez la crème aux amandes :

Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine dans une casserole.

Faites bouillir le lait puis versez-le doucement sur la préparation en remuant.

Mettez la casserole à feu doux et remuez jusqu'à épaississement en remuant sans arrêt.

Retirez la casserole du feu et incorporez la poudre d'amandes et les essences à la crème.

Faites refroidir en remuant de temps en temps.

Faites chauffer le four à 200° (thermostat 6).

Beurrez et farinez un moule à tarte. Étalez la pâte en une couche assez épaisse. Garnissez le moule en appuyant bien dans les cannelures.

Étendez la moitié de la confiture sur le fond de tarte. Recouvrez de la crème aux amandes.

Disposez les lamelles de pommes.

Faites fondre le reste du beurre et versez-le sur les pommes.

Faites cuire la tarte au four pendant 40 minutes. Sortez la tarte et laissez-la tiédir.

Enduisez au pinceau les bords de la tarte avec la confiture et étalez soigneusement le reste sur les pommes.