

GRIMOLLE POMMES AMANDES

Pour un moule à tarte de 24/25 cm de diamètre

Préchauffer le four à 210°

Chemiser le moule de papier sulfurisé, le beurrer e le saupoudrer de cassonade

Mélanger dans un récipient les œufs et les sucres

Ajouter la farine et la levure puis le lait et le rhum, faire un mélange bien homogène

Couper en fines tranches les pommes pelées et épépinées et les ajouter à la préparation précédente

Verser la pâte dans le moule, lisser la surface et mettre au four pour environ 20mn

Pendant ce temps préparer la croute aux amandes

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, l'œuf et les amandes

Après 20mn de cuisson, sortir la tarte du four, répartir la préparation aux amandes sur toute la surface

Enfourner à nouveau pour environ 15mn

INGREDIENTS :

2 œufs – 50gr de Cassonade – 1 sachet de sucre vanillé – 80gr de farine – ½ sachet de levure chimique – 15cl de lait – 1 c soupe de Rhum brun – 3 ou 4 pommes (selon grosseur)

POUR LA CROUTE AUX AMANDES :

50gr de beurre demi sel – 50gr de cassonade – 1 œuf – 125gr d'amandes effilées