



Ma tarte aux pommes et pralines

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Pâte feuilletée : 1
Lait : 20 cl
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Jaunes d'oeuf : 2
Maïzena : 20 g
Sucre : 50 g
Pralines roses : 125 g
Pommes Pink Lady ou Royal gala ® : 4

Beurre, farine, sucre pour le moule

Matériel

un cercle à tarte de 22 cm
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
un mixer
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Sortir la pâte feuilletée du frais. Etaler du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Placer le cercle à tarte puis en beurrer, fariner et sucrer le fond et les bords. Etaler la pâte et bien ajuster en découpant les bords au rouleau.
2. Piquer le fond de pâte feuilletée à la fourchette et le replacer au frais.
3. Mixer les pralines roses pour les concasser.

Réalisation > la crème pâtissière

4. Porter à ébullition le lait avec la vanille.
5. Pendant ce temps, faire mousser dans un bol les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre en poudre afin que le tout blanchisse. Puis ajouter la Maïzena.
6. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes sans cesser de tourner au fouet. Remettre le tout dans la casserole et faire bouillir quelques minutes en tournant toujours.
- la crème pâtissière va prendre à cet instant en cuisant et épaississant -
7. Hors du feu, bien lisser le tout et laisser tiédir.

Réalisation > la tarte

8. Peler et épépiner les pommes, puis les trancher en 16.
9. Préchauffer le four à 175°C.
10. Sortir le fond de pâte feuilletée du frais et en saupoudrer le fond de la moitié de la poudre de pralines roses. Napper et lisser la crème pâtissière par-dessus. Placer enfin les tranches de pommes. Saupoudrer du reste de sucre en poudre et de pralines roses concassées.
11. Enfourner pour 30 minutes et laisser 5 minutes dans le four éteint. Laisser refroidir au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com