

Tarte aux pommes, nougat et raisins secs

Préparation 40 mn

Réfrigération 30 mn

Cuisson 40 mn environ

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Pour la pâte :

250 g de farine

125 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

2 c à s de sucre

5 cl d'eau

Pour la garniture :

4 ou 5 pommes suivant la grosseur pommes

25 cl de lait

80 g de nougat tendre (on peut en mettre 100 g)

50 g de raisins secs

Des pistaches décortiquées non salées pour la déco

2 oeufs

50 g de sucre

1 c à c de maïzena

1 c à s de crème épaisse

Préparer la pâte : Préparer la pâte brisée en mettant tous les ingrédients dans le robot, sans l'eau. Quand le mélange devient sableux ajouter l'eau, continuer à mélanger jusqu'à la formation d'une boule. Ne surtout pas trop travailler la pâte pour qu'elle ne durcisse pas.

Laisser reposer la pâte 30 mn au frais.

Préparer la crème : Faire chauffer le lait avec les raisins secs et le nougat coupé en morceaux. Remuer jusqu'à ce que le nougat soit fondu. Fouetter les oeufs avec le sucre et la maïzena jusqu'à blanchiment et ajouter la crème puis le lait au nougat. Réserver.

Étaler la pâte sur le plan de travail fariné et la mettre dans le moule à tarte beurré s'il n'est pas antiadhésif. Piquer le fond avec une fourchette.

Peler et épépiner les pommes et les couper en lamelles. Disposer les lamelles de pommes sur la pâte puis verser la crème au nougat. Mettre à cuire 40 à 45 mn suivant le four et attendre une dizaine de minutes avant de démouler.

Servir tiède ou froid après avoir parsemé la tarte de pistaches concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>