

Tarte aux pommes mascarpone

Ingrédients

1 pâte brisée
200 gr de mascarpone 250 gr
3 oeufs
60 gr d'amandes en poudre
70 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 pommes

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Dans un saladier mélanger le mascarpone avec les sucres

Ajouter les oeufs et la poudre d'amandes

Normalement il faut verser la moitié de la préparation dans la pâte et y déposer les quartiers de pommes et recouvrir avec le reste de préparation je n'ai pas bien lu le déroulement de la recette j'ai mis la préparation et déposé les quartiers de pommes

Cuire four chaud 180° (je n'ai pas fait attention au temps)



<http://atablecheznatt.canalblog.com>