

Tarte aux pommes et frangipane

Ingrédients pour deux tartes

1 pâte brisée

4 pommes

125 gr de poudre d'amandes

90 gr de sucre

2 oeufs

100 gr de beurre fondu

extrait de vanille **amande amère**

J'ai réalisé la pâte brisée que je fais habituellement au TM : 300 gr de farine + 150 beurre coupé en dès + 100 ml d'eau = } Programmer 30 secondes fonction "épi" - Mixer 10 secondes fonction "sens inverse" vitesse 2 - Sortir la pâte et former une boule- Mettre au frais 30 mn

Etaler la pâte en un grand rectangle et la couper en deux

Garnir les travées (2) avec les pâtes puis replier les bouts afin de former un fond de tarte

Dans un saladier mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs

Incorporer le beurre et mettre l'extrait

Répartir la préparation dans les fonds de tarte

Déposer les pommes pelées et coupées en lamelles

Saupoudrer de sucre

Cuire four chaud 200° entre 30 et 45 mn

