



Ajoutez cet article à vos favoris en cliquant sur ce bouton !



Ingrédients pour personnes 12 Pommes **Reine des Reinettes Gourmande®** 2 Pâtes sablées 2 cuil. à soupe Cannelle en poudre 50 g Sucre cassonade 50 g Poudre d'amandes 2 Verres d'eau 1 Oeuf

Étapes de préparation Mettez le premier cercle de pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Piquez l'intérieur avec une fourchette pour ne pas que la pâte gonfle à la cuisson. Faites cuire 15 min à 200 °C (th.6-7). Sortez et laissez refroidir. Pelez les pommes Gourmandes® et coupez-les grossièrement (en prenant soin de retirer le trognon et les pépins). Dans une grande casserole, faites cuire les pommes avec l'eau, la cannelle et la poudre d'amandes pendant 15 min environ. Egouttez et laissez refroidir. Pendant ce temps, découpez à l'emporte-pièce les formes qui vont venir sur le dessus de votre pâte (vous devez utiliser la totalité de votre deuxième pâte). Dans le fond de tarte cuit, déposez les pommes cuites, recouvrez-les avec les formes découpés dans l'autre pâte. Enduisez-les d'œuf battu. Enfournez pour 20 min à 180 °C (th.6). Astuces et conseils pour Tourte aux pommes Gourmande® : je pose les pommes épluchées directement dans le plat à tarte pour voir combien il va m'en falloir ;) (ça marche pour tous les fruits quand vous voulez faire une tourte, et donc ici une tourte aux pommes Gourmandes®). **Reine des Reinettes Gourmande®**