



Tourte aux pommes Reine des Reinettes Gourmande

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 12 pommes Reine des Reinettes Gourmande®
- 2 pâtes sablées
- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 50 g de sucre cassonade
- 50 g de poudre d'amandes
- 2 verres d'eau
- 1 oeuf

1. Mettre le premier cercle de pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé.
2. Piquez l'intérieur avec une fourchette pour ne pas que la pâte gonfle à la cuisson.
3. Faites cuire 15 min à 200°C. Sortez et laissez refroidir.
4. Pelez les pommes Gourmandes® et coupez-les grossièrement (en prenant soin de retirer le trognon et les pépins).
5. Dans une grande casserole faites cuire les pommes avec l'eau, la cannelle, et la poudre d'amandes pendant une quinzaine de minutes.
6. Egouttez et laissez refroidir.
7. 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 sucrée).

8. Dans le fond de tarte cuit, déposez les pommes cuites, recouvrez-les avec les formes découpées dans l'autre pâte.
9. Enduisez-les d'œuf fouetté.
10. Enfourez pour 20 min à 180°C.

Petite astuce

Posez les pommes épluchées directement dans le plat à tarte pour voir combien il va en falloir. Cette technique fonctionne avec tous les fruits quand vous voulez faire une tourte.