THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pommes et aux amandes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
40 mins	1 hr 5 mins	8	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 1/4 tasse (300 mL) de farine tout usage Original ou biologique **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, en cubes
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau
- **Garniture d'amande :**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- pincée de sel
- 2 œufs
- 1/4 c. à thé (1 mL) d'extrait d'amande
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine d'amande **Robin Hood®**

  Farine d'amande Robin Hood® sans gluten

- **Assemblage :**
- 6 c. à table (90 mL) de confiture **Smucker's®** Pure sans pépins aux framboises, divisée
- 2 pommes, pelées, coupées en deux, évidées et tranchées finement
- 1/4 tasse (50 mL) d'amandes tranchées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (205 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 3:

Combiner tous les ingrédients dans le robot culinaire. Actionner jusqu'à la formation d'une boule de pâte. Renverser sur une surface légèrement farinée et pétrir 5 ou 6 fois, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie légèrement fariné, abaisser la pâte en un cercle d'environ 12 po (30 cm). Déposer au fond et sur les côtés d'un moule à charnière de 9 po (23 cm). Réfrigérer pendant la préparation de la garniture.

Step 5:

Battre le beurre avec le sucre dans un petit bol. Incorporer les œufs, le sel et les extraits en battant. Ajouter la farine d'amande et remuer.

Step 7:

Étaler 3 c. à table (45 ml) de confiture aux framboises au fond de la croûte. Couvrir de la garniture d'amande. Disposer les tranches de pommes sur la garniture, presser délicatement. Arroser du reste de confiture aux framboises et décorer d'amandes. Déposer le moule sur la plaque préparée.

Step 8:

Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes, baisser le feu à 350 °F (175 °C) et poursuivre la cuisson de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit pris et que la garniture d'amande soit gonflée. Sortir du four et laisser refroidir sur

une grille. Mettre au réfrigérateur pour faciliter la coupe.

Images

