

Tarte Fine Amandine



Pour
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
25 minutes

Les étapes de la recette

- Sortir le Beurre aux Cristaux de Sel de Noirmoutier Grand Fermage du réfrigérateur quelques heures avant son utilisation afin qu'il ramollisse.
- Étaler la pâte et la détailler en 4 cercles de 12 centimètres de diamètre. Les piquer à l'aide d'une fourchette puis les placer au congélateur.
- Dans un saladier, déposer le beurre mou et le sucre glace. Mélanger et incorporer la poudre d'amande et l'œuf. Mélanger énergiquement, puis réserver.
- Peler et couper les pommes en deux et les évider. Ensuite, les tailler en fines lamelles.
- Préchauffer le four à 200°C (th.6).
- Faire fondre le beurre.
- Retirer les cercles de pâte du congélateur et y étaler une couche de crème d'amande.
- Disposer les lamelles de pommes sur le dessus et les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de sucre semoule.
- Enfourner. Au bout de 10 minutes de cuisson, réduire la température du four à 180°C (th.6) et poursuivre la cuisson de 15 minutes.
- Servir les tartes fines saupoudrées de sucre glace.

Ingédients

Beurre aux cristaux de sel de mer Grand Fermage	40 g
Rouleau de pâte feuilletée	1
Pommes Reinettes d'Armorique	3
Sucre semoule	50 ml
Crème d'amande :	
Beurre aux cristaux de sel de mer Grand Fermage	60 g
Œuf	1
Poudre d'amande	60 g
Sucre glace	60 g

Pour réaliser
cette recette



Beurre aux cristaux de sel de mer de Noirmoutier

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr