

Tartelettes aux Pommes

La pomme est un fruit que j'aime beaucoup, tout particulièrement en pâtisserie car je trouve qu'elle offre énormément de possibilités. Cette recette est un classique mais d'habitude je faisais ma tarte aux pommes avec comme garniture une compote; aujourd'hui je l'ai remplacé par une crème d'amande du coup les tartelettes sont plus gourmandes et j'adore ça.

Préparation: 30 min

Réfrigération: 2 heures

Cuisson: 30 min

Ingrédients pour environ 6 tartelettes :

- 1 pâte sablée (recette sur ce lien: [pâte sablée](#))
- 2 œufs
- 100 g de cassonade
- 100 g de beurre doux mou
- 100 g de poudre d'amande
- 3 pommes

Réalisez d'abord la crème d'amande:

1- Dans un saladier, fouettez la cassonade et le beurre. Ajoutez les œufs et la poudre d'amande. Continuez de fouetter jusqu'à obtenir une crème homogène. Réservez.

Réalisation des tartelettes:

1- Préchauffez votre four à 180°C

1- Sortez votre pâte du réfrigérateur et étalez-la sur un plan de travail fariné.

Découpez des disques légèrement plus grand que la taille de vos moules et foncez-les.

2- Piquez la pâte à différents endroits avec une fourchette puis garnissez la de crème d'amande environ à moitié.

3- Pelez et évidez les pommes. Coupez-les en deux et tranchez chaque demi pomme finement. Déposez les tranches sur chaque tartelette et saupoudrez un peu de cassonade avant d'enfourner pour 30 min.