

Tarte aux pommes (avec crumble au miel)

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

Pâte:

100 g de farine

1/4 cc de sel

50 g de beurre froid, coupé en morceaux

100 g de séré mi-gras

(ou une pâte à gâteau au beurre prête à l'emploi)

4-5 pommes (Golden Delicious, p. ex.) coupées en

tranches d'env. 1 cm

2 cs de sucre

Crumble:

2 cs de farine

2 cs d'amandes mondées moulues

1 cs de miel

1 cs de sucre

20 g de beurre fondu

Crème à la menthe:

1,8 dl de crème entière fouettée

sucre (facultatif)

6 petites feuilles de menthe finement hachées



Préparation

Préparation: env. 25 min

Réfrigération: env. 1 h

Cuisson: env. 35 min

1. Pâte: dans un saladier, verser la farine, le sel et le beurre, sabler. Ajouter le séré et former une pâte à l'aide d'une spatule. Ne pas pétrir. Couvrir et laisser reposer env. 1 h au frais.
2. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Découper un cercle de 25 cm de Ø à l'aide d'une roulette à pâte et disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
3. Disposer les tranches de pommes en éventail sur la pâte, en laissant une bordure d'env. 1 cm.
4. Crumble: mélanger tous les ingrédients et malaxer à la main jusqu'à obtention d'un mélange grumeleux. Saupoudrer sur les pommes.
5. Cuire la tarte env. 35 min sur la grille la plus basse du four préchauffé à 200° C.
6. Crème à la menthe: mélanger tous les ingrédients.

7. Couper des tranches et les dresser encore tièdes sur des assiettes. Servir la crème à part.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 464 kcal; protéines: 7 g; lipides: 28 g; glucides: 46 g.