



Ma tarte aux pommes et aux marrons

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Pâte brisée : 1

Pommes : 4 grosses ou 6 petites

Jus de citron : 1/2

Crème de marrons : 250 g

Crème fraîche épaisse : 10 cl

Marrons glacés : 5

Cassonade : 15 g

Beurre et farine pour le moule

Matériel

un moule à tarte
ou 4 moules à tartelettes
une balance ménagère
une fourchette
du papier sulfurisé
un couteau économe
un bol



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et fariner le fond et les bords du / des moule(s) à tarte(lettes).
2. Etaler la pâte finement et la déposer dans le moule. La piquer à la fourchette sur le fond et les bords intérieurs. La placer au frais durant environ 15 minutes.
3. Pendant ce temps, peler et évider les pommes et les couper en petits dés. Napper ceux-ci de jus de citron afin d'éviter qu'ils ne noircissent.
4. Dans le bol, mélanger la crème de marrons et la crème fraîche épaisse.
- inutile de sucrer, la crème de marrons l'est déjà largement -
5. Dès que le fond de pâte est suffisamment frais, le sortir du réfrigérateur et préchauffer le four à 175°C.
6. Le napper tout d'abord du mélange à la crème de marrons, puis couvrir avec les dés de pommes.
7. Emietter les marrons glacés sur le dessus puis enfourner la tarte.
8. Laisser cuire environ 30 minutes, toujours à 175°C.
9. Dès la sortie du four, saupoudrer de cassonade et laisser tiédir... ou complètement refroidir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com