

Tartelette aux pommes à la crème d'amande et pralin maison

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartelettes de 10 cm

1 reste de pâte feuilletée pur beurre ou faite maison

1 pomme Golden

1 reste de crème d'amande

1 peu de pralin maison

1 citron



PRÉPARATION

1. Réaliser le pralin selon la recette [ICI](#)
2. Étaler la pâte feuilletée et à l'aide d'un cercle de 10 cm de diamètre découper 2 cercles de pâte.
3. Foncer la pâte à l'intérieur des cercles.
4. Éplucher la pomme, retirer le trognon et les pépins puis la couper en deux demies pommes.
5. Arroser les pommes de jus de citron
6. Disposer une feuille de papier cuisson sur la plaque du four
7. Placer les 2 cercles sur la feuille de papier
8. Prendre une demi pomme et la couper en deux
9. Couper morceaux en lamelles
10. Placer les lamelles de pommes à l'intérieur d'un cercle
11. À l'aide d'une cuillère à café, remplir les cavités sans pomme d'un peu de crème d'amande
12. Saupoudrer le tout d'un peu de pralin
13. Recommencer les opérations pour la 2ème demi pomme
14. Préchauffer le four à **200° c**
15. Lorsque le four est chaud enfourner la plaque pour **20 à 30 minutes**
16. Laisser refroidir quand les tartelettes sont cuites.
17. Retirer les cercles et déguster les tartelettes légèrement tièdes.

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Surveiller la cuisson des tartelettes. Elles sont cuites lorsqu'elles sont dorées

3- Prendre une pomme style golden. La grosseur est parfaite pour réaliser 2 tartelettes
