



Les recettes de Martine...

Tarte aux pommes au Calvados

Ingrédients :

- 1 paquet de pâte brisée
- 800 g à 1 kg de pommes Granny-Smith (boskoop ou reinette)
- 50 g d'amandes effilées
- 40 g de sucre
- 10 g de beurre
- le jus d'une orange
- le jus d'un citron (avec la granny ½ citron)
- 40 g de sucre
- 10 cl de calvados (ou d'eau de vie de pommes)

Préparation :

1. Abaisser la pâte et foncer une grande plaque à gâteaux ronde.
2. Emincer les pommes grossièrement et les cuire 5 minutes au beurre dans une poêle avec 40 gr. de sucre.
3. Mettre les pommes confites sur l'abaisse et cuire au four à 180° pendant 10 minutes.
4. A ce moment ajouter le jus de l'orange et le jus du citron.
5. Saupoudrer d'amandes et de 40 gr. de sucre
6. Flamber au Calvados ou à l'eau de vie de pommes et terminer la cuisson pendant 20 à 30 minutes.

Servir encore tiède !