

Ingrediënten

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre (pour moi 18 cm), il vous faudra :

- 200 g de lait concentré sucré
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de biscuits type petits beurre (pour moi des palets bretons)
- 100 g de chocolat blanc haché
- 70 g d'amandes en poudre
- 50 g d'amandes effilées
- 2 petites pommes épluchées et coupées en petits dés



Recept

Pour bien commencer ce long week-end de trois jours, je vous propose aujourd'hui une délicieuse tarte aux pommes et amandes qui j'en suis sûre vous plaira autant qu'à moi ! Une délicieuse découverte que j'ai trouvée dans mon petit livre des 30 Recettes Culte de Marabout et qui a pour thème Le Lait Concentré ... tout une histoire !!

Passez vos biscuits au mixeur pour obtenir une poudre assez fine. Faites fondre votre beurre au micro-onde et mélangez-le à la poudre de biscuits (alors là un petit problème est survenu : en mélangeant la poudre et le beurre fondu, je me rends compte que le mélange est bien trop gras, je rajoute donc encore trois-quatre biscuits que j'ai mixé dans mon appareil).

Préchauffez votre four à 180°.

Beurrez légèrement les parois et le fond de votre moule d'un peu de beurre fondu qui servira de colle pour éviter que votre papier cuisson ne bouge lorsque vous y tasserez votre mélange beurre-poudre de biscuits (étape que je n'ai pas suivie, j'ai directement tassé ma poudre au fond du moule).

Étalez votre mélange au fond de votre moule et tassez bien avec la paume de votre main. Répartir votre chocolat blanc haché sur toute la surface. Saupoudrez de votre poudre d'amandes sur toute la surface également.

Arrosez bien toute la surface de la moitié du lait concentré (100 g). Couvrir de vos pommes coupées en petits dés. Saupoudrez d'amandes effilées et à nouveau arrosez le tout des autres 100 g de lait concentré sur toute la surface. **Ne surtout pas mélanger !!**

Enfournez pour 45 mn (un autre problème est survenu pendant la cuisson, comme je vous l'ai écrit tout à l'heure, je trouvais le mélange beurre-poudre de biscuit bien gras même après avoir ajouté quelques biscuits. Dans le four, il se trouve que le gras en plus a complètement fondu sur le fond de mon four ! Trouvez le bon équilibre entre le beurre fondu et la poudre de biscuit ! Mais ne vous inquiétez pas, à la cuisson, le fond de tarte était délicieux et pas gras du tout !!).

Avant de démouler, laissez complètement la tarte refroidir pendant au moins deux heures (vu le froid que nous avons encore, je l'ai entreposé dans mon balcon pendant trois heures !).

Démoulez et passez à la dégustation !

Bron

Maryse & Cocotte

Bienvenue dans ma cuisine...

<http://maryseetcocotte18.wordpress.com/2013/05/17/tarte-pommes-amandes/>



Info

100 g petits beurre mixen tot poeder + 3 a 4 stuks

50 g boter in microgolf smelten

En deze samen mengen.

Oven 180°C

Vorm 18/20cm bedekken met boterpapier en randen inwrijven met boter.

Vermoedelijk beter in volledig bakpapier werken, want afwas ... zeer plakkerig.

Mengsel op bodem platdrukken

Er bovenop : NIET MENGEN !

+ 100 g gehakte witte chocolade

+ 70 g amandelpoeder

+ 100 g geconcentreerde melk

+ 2 appels in blokjes gesneden

+ 50 g amandelschilfers

+ 100 g geconcentreerde melk

In oven : 45 minuten – opgelet bodem van boter kan lekken !

Na 5 minuten heb ik het geheel afgedekt met bakpapier en

Uit de vorm nemen als volledig afgekoeld is (2/3 uur)

05/2014 : 55 minuten volledig afgedekt met aluminium, erna nog enkele minuten zonder aluminium.

Besprekelen met abrikozenconfituur.

Fotos

