

# LA TARTE DE MA GRAND-MÈRE AUX POMMES

**Durée de préparation:** 25 minutes

**Durée de cuisson:** 45 minutes

**Type:** Dessert

## Ingrédients:

pour 4 à 6 personnes

Pour la pâte :

- 100g de sucre semoule
- 200g de beurre(+10g)
- 300g de farine pâtisseries
- 2 jaunes d'oeufs
- un zeste et demi de citron râpé

Garniture :

- 4 cuil. à soupe de crème de marrons
- 4 à 5 pommes à cuire ( boskoop )
- 50g de noisettes concassées

Flan :

- 1 oeuf
- 75g de sucre semoule
- 10g de farine

## Descriptif:

La pâte :

dans un saladier, verser le sucre, le beurre coupé en dés, la farine. Ajouter le jaune d'oeuf et le zeste de citron. Mélanger du bout des doigts.

Le flan :

mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Réalisation :

laver, essuyer les pommes. Les épéiner et les couper en quartier. Etaler la pâte au rouleau et la disposer dans un moule préalablement beurré. (réserver une petite partie pour le dessus). Piquer le fond à la fourchette.

Etaler la crème de marrons sur le fond de tarte. Poser sur la crème de marrons les quartiers de pommes et répartir les noisettes concassées.( En option : Etaler le reste de pâte, la couper en lamelle avec une roulette cannelées et les disposer en forme de losange.)

Ajouter le flan.

Cuire au four à 180°C(th6) pendant 45min.

