La tarte aux pommes de ma grand-mère

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 25 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients : Pâte : 100g de sucre semoule 200g de beurre(+10g) 300g de farine pâtissière 2 jaunes d'œufs un zeste et demi de citron râpé **Garniture :** 4 cuil. à soupe de crème de marrons 4 à 5 pommes à cuire (boskoop) 50 g de noisettes concassées **Flan :** 1 œuf 75g de sucre semoule 10g de farine

Etape 1 : La pâte : Dans un saladier, verser le sucre, le beurre coupé en dés, la farine. Ajouter le jaune d'œuf et le zeste de citron. Mélanger du bout des doigts.

Etape 2 : Le flan : Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Etape 3 : Réalisation : Laver, essuyer les pommes. Les épépiner et les couper en quartier. Étaler 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. Étaler la crème de marrons sur le fond de tarte. Poser sur la crème de marrons les quartiers de pommes et répartir les noisettes concassées.

Etape 4 : Ajouter le flan.

Etape 5 : Cuire au four à 180°C (th6) pendant 45 min.