



Pour 6 à 8 personnes- Pour une tarte de 9 po (23 cm)

Pâte brisée

250 g (13/4tasse) de farine

125g (1/2 tasse) de beurre froid en morceaux

1pincée de sel

1jaune d'œuf

5c. à soupe d'eau glacée

Crème pâtissière

1 tasse (250 ml) de lait

1/4 tasse (50 g) de sucre

1 gousse de vanille, fendue et grattée

3 jaunes d'œufs

2 c. à soupe de farine

2 c. à soupe de fécule de maïs

Crème d'amande :

1 tasse (100 g) d'amandes en poudre

1/4 tasse (60 g) de beurre à température ambiante

1/4 tasse (50 g) de sucre

2 oeufs

2 c. à soupe de rhum brun

Tarte :

1 tasse (250 ml) de **compote de pommes au miel**

4 pommes (Honeycrisp) coupées en deux, parées et tranchées finement à la mandoline

1/4 tasse (60 ml) de gelée de pomme

Pâte brisée

Dans un robot culinaire muni d'un coupe-pâte, mélanger par à-coups la farine, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière.

Ajouter le jaune d'œuf et un peu d'eau. Mélanger jusqu'à ce que la préparation forme une boule. Ajouter de l'eau au besoin.

Aplatir la pâte pour former un disque épais, l'envelopper dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de l'abaisser.

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Beurrer et fariner un cercle à pâtisserie de 2 po (5 cm) de haut et déposez-le sur une plaque de cuisson. Abaisser la pâte uniformément et foncer le cercle. Piquer le fond de tarte avec une fourchette. Mettre la pâte au congélateur 15 minutes. Chemiser de papier parchemin et remplir de haricots secs. Cuire au centre du four pendant 15 minutes. Retirer les haricots et le papier. Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

Frangipane :

Crème pâtissière :

Chauffer le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille.

Pendant ce temps, mélanger le reste du sucre avec les jaunes d'œufs, la farine et la fécule de maïs.

Délayer avec le lait chaud et remettre dans la casserole.

Remettre sur le feu et cuire en mélangeant au fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Retirer du feu, enlever la gousse de vanille et laisser refroidir.

Crème d'amande :

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la crème d'amande.

Incorporer la crème d'amande à la crème pâtissière refroidie, au fouet.

Verser la préparation dans le fond de tarte précuit. Lisser le dessus à la spatule et enfourner à 350 F (180 C) pendant 25 minutes.

À la sortie du four, verser la compote de pomme au miel et lisser à la spatule.

Garnir le dessus des lamelles de pommes de manière à former une rosace.

Enfourner de nouveau pour 25 minutes.

Fondre la gelée de pomme au micro-onde, puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de la tarte dès la sortie du four.

Laisser refroidir et déguster.