



Pour une tarte 28 cm de diamètre

Pâte sablée :

2/3 tasse (160 g) de beurre à température ambiante

1/2 tasse (75 g) de sucre à glacer

1 oeuf

1 2/3 tasse (250 g) de farine

1/4 tasse (25 g) de poudre d'amande

1 pincée de sel

La garniture :

1 1/4 tasse (310 g) de compote de pommes

6 pommes, pelées, parées et coupées en 2

1/4 tasse (50 g) de sucre

Nappage

1/4 tasse (60 ml) de gelée de pomme

Pâte sablée :

Dans le bol batteur sur socle, muni du fouet plat, crémer le beurre avec le sucre à glacer.

Ajouter l'oeuf et bien mélanger.

Ajouter la farine, la poudre d'amande et la pincée de sel et mélanger jusqu'à ce que la pâte se forme autour du fouet.

Faire une boule de pâte que vous enveloppez avec du film alimentaire. Réfrigérer 1 heure.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte au rouleau et en garnir un moule à tarte anti adhésif de 12,5 po (28 cm).

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Recouvrir le fond de tarte de compote de pomme.

Sur un plan de travail et muni d'un couteau aiguisé, couper les demi-pommes en fines lamelles et écrasez-les légèrement avec la main pour qu'elles s'écartent sans se défaire de leur forme de demi-pomme.

Placez-les sur la compote, en alternant verticalement et horizontalement.
Saupoudrer les pommes de sucre.
Enfourner pour 45 minutes.

Sortir la tarte du four et fondre, dans une petite casserole, la gelée de pomme.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner de gelée les pommes.
Laisser complètement refroidir et servir.