# *Tarte crumble pomme & raisins*

***Ingrédients :***

***. <u>Pour la pâte sucrée</u>*** *(taille de mon lèche-frites)*
- 250 g de farine T65
- 100 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 60 g d'œufs
- 150 g de beurre froid

***. <u>Pour le crumble</u>***
- 180 g de farine T65
- 100 g de beurre
- 120 g de sucre

***. <u>Pour la crème d'amande</u>***
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g d'œufs
- 150 g de poudre d'amande
- 15 g de farine
- 15 g de rhum

***. <u>Pour la garniture</u>***
- 4/5 pommes de type Golden
- 100 g de raisins secs
- 50 g de jus de citron
- Cannelle (facultatif)

***Préparation :***

Commencez par préparer la pâte sucrée en travaillant ensemble, soit au batteur avec la feuille soit à la main, la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre coupé en morceaux.
Il faut obtenir un sablage plutôt fin.
Ensuite ajoutez les œufs, et travaillez bien la pâte en l'écrasant.
Réservez au froid filmé.
Poursuivez la recette en réalisant le crumble en travaillant tous les ingrédients pour leur donner une texture granuleuse.
Réservez au frais.
Faites la crème d'amande en faisant un beurre pommade, puis ajoutez le sucre et blanchissez l'ensemble.
Ajoutez les œufs, puis la poudre d'amande, mélangez bien et ajoutez la farine, puis le rhum. Réservez.
Epluchez les pommes, coupez-les en gros cubes.

Mélangez avec les raisins et le jus de citron, réservez.
Etalez la pâte sucrée à une épaisseur de 2,5mm. (Si il vous en reste, étalez le reste dans des moules à tartelettes que vous pourrez congeler ensuite une fois la cuisson faite).
Placez la pâte sur la plaque du four, et faites une pré-cuisson à 180°C pendant 15/20 minutes.
La pâte doit être blonde.
Laissez refroidir.
Etalez une couche de 1/2 cm de crème d'amande, ajoutez la garniture puis recouvrez d'appareil à crumble.
Faites cuire 30 minutes à 180° C.
En fin de cuisson, saupoudrez de cannelle en poudre (facultatif).

http://philomavie.blogspot.com