

# TARTE AUX POMMES ET NOIX CARAMÉLISÉES



Pâte brisée :  
150g de farine  
50g de poudre de noix  
125g de yaourt



Mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à former une boule  
Placer au réfrigérateur environ 1h pour l'étaler plus facilement  
Fariner le plan de travail puis étaler la pâte (si la pâte colle un peu trop, ajouter un peu de farine)  
Placer dans un moule à tarte et piquer avec une fourchette



Crème de noix :  
10cl de crème  
2 oeufs  
100g de sucre  
100g de poudre de noix

Mélanger la crème et le sucre jusqu'au blanchiment du sucre  
Ajouter la poudre de noix puis les œufs  
Verser sur la pâte et cuire avec la crème de noix pendant 15 à 20 min

Pommes :  
500g de pommes

Découper les pommes en rondelles  
Cuire à la poêle avec un couvercle, avec une cuillère à soupe de sucre et une cuillère à soupe d'eau  
Faire revenir également la peau des pommes avec une cuillère à soupe de sucre



Noix caramélisées :  
50g de noix  
50g de sucre

Faire revenir le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel roux  
Tremper les noix entières à l'aide d'un cure dent et laisser sécher  
Décorer la tarte avec les noix et les épluchures de pommes

