

# TARTE FLEURIE

**PREPARATION** : 15 à 20 mn – **CUISSON** : 1h20 – **REPOS** : 2h

## **INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :**

### ❖ **POUR LA PÂTE SUCREE :**

- 125 g farine tamisée
- 75 g beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 35 g sucre glace
- 12 g poudre d'amendes
- 1 pincée de cannelle
- 

### ❖ **POUR LA GARNITURE :**

- 5 pommes rouges
- 100 g sucre cristal

### ❖ **UNE CREME PATISSIERE**

### ❖ **POUR LA DECO :**

- 15 g beurre
- 1 pincée de sucre cristal

**1°** Préparez la pâte sucrée : Remuez soigneusement le beurre mou avec le sucre et la cannelle. Puis ajoutez le jaune d'œuf, la poudre d'amendes et la farine tamisée. Bien mélanger sans trop travailler la pâte. Placez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au frais 2h minimum.

**2°** Préchauffez le four à 180° C (th6). Foncez le moule à tarte (garnissez le fond et les parois du moule) avec la pâte préalablement étalée et piquée à l'aide d'une fourchette. Faites précuire à blanc 15 mn env. Réservez.

**3°** Préparez la crème pâtissière.