

## RECETTE

### Tarte aux pommes et à l'aubépine

#### *Ingrédients*

- 500 g de pâte sablée
- 6 pommes Golden
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre

#### *Appareil à aubépine*

- 2 œufs
- 50 g de miel
- 100 g d'amandes en poudre
- 100 ml de crème
- 1 c. à s. de feuilles d'aubépine ciselées

#### *Préparation*

- Foncer un moule avec la pâte sablée.
- Faire sauter les pommes en quartiers dans le beurre et les caraméliser avec le sucre.
- Disposer les pommes dans le fond de tarte.
- Réaliser l'appareil à aubépine en mélangeant tous les ingrédients, puis remplir la tarte avec le mélange.
- Cuire la tarte à four chaud à 175 °C pendant 15 minutes.

