Une tarte de saison – Pomme/crème de marrons

Une petite découverte qui a fait ses preuves !

Ingrédients pour 1 tarte de 6 personnes : 2 fonds de tarte brisée (de bonne qualité si ce n'est pas maison) – 250g de crème de marron (environ une petite boite) – 2 ou 3 pommes en fonction de leur taille (pas trop sucrées ou acides) – 1CS de sucre vanillé – 1cc de vanille en poudre.

Faites chauffer votre four à 180°C.

Étalez votre fond de pâte dans votre plat et faites-le cuire à blanc pendant 15min environ.

Pendant ce temps épluchez et coupez vos pommes en quartiers, puis en lamelles.

Sortez votre fond de tarte et laissez-le refroidir.

Quand le fond de tarte est froid, étalez sur toute la surface la crème de marron. Disposez vos morceaux de pommes dessus (de façon harmonieuse).

Saupoudrez de votre sucre vanillée et la vanille en poudre (bien répartir sur l'ensemble de la tarte).

Sur le 2e fond de tarte abaissé, faites des ouvertures à

l’aide d’un emporte-pièce de votre choix. Réalisez le motif qu’il vous plaira.

Disposez cette dentelle de pâte sur le dessus de la tarte avec précaution. Coupez le surplus autour, sinon cela accrochera sur votre plat à tarte.

Enfournez de nouveau pendant 15min à 180° pour que les pommes cuisent, ainsi que le 2e fond de tarte.

Si vous êtes de vrais grands gourmands, ajoutez une boule de glace vanille. Bon dessert !!