RECETTE

Tartella Normande par Ludovic

Facile

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Pour la pâte

200g de farine

100g de beurre mou

80g de sucre glace

1 œuf

3g de sel

Pour la garniture

2 œufs

33g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

20g de farine

33g de poudre d'amande

10cl de crème liquide

45g de Nutella®

7 pommes Granny Smith

5g de beurre

15g de sucre roux

Pour la décoration

40g d'amandes effilées

15g de sucre glace

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

PRÉPARATION

1

Pour la pâte

Préchauffer le four à 180°C.
Mélanger la farine, le sucre glace, le beurre mou, le sel et l'œuf .
Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule bien homogène.
Laisser reposer la pâte 1 heure.
Puis étaler la pâte dans un moule à tarte préalablement beurrée.
Piquer le fond avec une fourchette et enfourner pendant 10 minutes.
Sortir la tarte du four.

2

Pour la garniture

Mélanger les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé.
Ajouter la farine, la poudre d'amande et la crème liquide.
Garnir le fond de tarte avec la préparation puis enfourner 20 minutes à 180°C.
Une fois cuite, étaler le Nutella® sur la tarte encore tiède.
Eplucher les pommes, ôter le trognon, couper les en petits dés.
Dans une poêle beurré bien chaude ajouter les dés de pommes puis le sucre roux et laisser caraméliser.
Une fois les pommes cuites, les disposer sur la tarte.

3

Pour la décoration

Torréfier les amandes, puis les déposer sur la tarte.
Pour terminer, saupoudrer la tarte de sucre glace.

Partagez la recette avec #recettenutella