

Tarte pommes, chocolat et amandes



Ingrédients

- 2 oeufs
- 1 pâte brisée
- 3 pommes
- 120 g de chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 100 g de beurre
- 100 g de poudre d'amandes
- 20 g de sucre



Préparation

Préchauffez votre four à 220°C.

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajoutez les œufs et mélangez.

Déroulez votre pâte dans un moule à tarte en conservant la feuille de cuisson.

Faites fondre 100 g de chocolat au micro-ondes ou au bain marie. Nappez le fond de la tarte avec le chocolat fondu. Recouvrez avec le mélange à base d'amandes.

Pelez et coupez les pommes en petits dés puis répartissez-les sur la tarte.

Avec un grand couteau, réalisez des pépites avec le chocolat restant et répartissez-les sur les pommes.

Faites cuire environ 25 minutes.

