



6 personnes



30 min



40 min

Tarte aux pommes, miel et amandes

250
g de pâte feuilletée

6
pommes

70
g de beurre

2
cullière à soupe de miel

100
g de sucre

100
g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 210°C.

Garnissez un moule à tarte avec la pâte feuilletée.

Coupez les pommes en lamelles et mettez-les sur la pâte.

Passez au four une vingtaine de minutes.

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.

Ajoutez le miel, le sucre et les amandes.

Nappez le dessus de la tarte avec l'appareil encore chaud, et repassez au four quelques minutes pour faire dorer le tout.