



27, rue Guadet
33330 Saint-Emilion
(Gironde)

Mon dessert préféré... L'amandine... Détails de la recette...

Ingrédients

Pour 4 personnes :

200 g de pâte sablée pour le fond
pour le résiné:
12 reinettes
une grosse noix de beurre
200 g de sucre
1/2 verre d'Armagnac
Pour l'appareil de couverture :
150 g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
150 g de beurre fondu
3 oeufs entiers
1/2 verre d'Armagnac
Quelques amandes effilées

La Recette

Préparation du résiné:

Couper les pommes en petits carrés et les faire cuire dans le beurre jusqu'à la transparence. Arroser avec le 1/2 verre d'Armagnac. Ajouter le sucre et faire prendre une jolie couleur brune.

Préparation de la couverture:

Faire un mélange très lisse avec les oeufs, le sucre glace, la poudre d'amandes et le beurre ramolli. Finir avec le 1/2 verre d'Armagnac.

Dans un moule à tarte, installer la pâte sablée, ajouter le résiné et la préparation de couverture bien lissée avec une spatule.

Au moment de mettre au four, saupoudrer de quelques amandes effilées. Enfourner 5 mn à four chaud, puis 30 mn à four moyen.

Le Vin

Entre-deux-mers (blanc sec)

