 **Tarte amandine aux pommes**

**** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :**
**- 300 g de farine**
**- 40 g de sucre en poudre**
**- 150 g de beurre**
**- 75 g d'eau**
**La garniture :**
**- 7 pommes**
**- une orange non traitée**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 40 g de sucre + 2 càs**
**- 20 g de farine**
**- 200 ml de lait**
**- 100 g d'amandes en poudre**

**un moule à tarte de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 195°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**
Vous la ferez avec les ingrédients donnés  en suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Foncer le moule, le piquer à la fourchette.
Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.
Je ne l'ai pas fait, mais je pense que le fond serait plus croustillant en faisant cuire la tarte à blanc comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) pendant 10 minutes.
Laisser refroidir.

**La garniture :**
Râper le zeste de l'orange dans le lait et le porter à ébullition.
Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.
Incorporer la farine puis le lait bouillant.
Reverser le mélange dans la casserole et faire épaissir sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'à l'ébullition.
Retirer du feu et ajouter la poudre d'amandes.
Laisser refroidir avant d'étaler la crème sur le fond de tarte.
Couper les pommes en deux, les éplucher et retirer le cœur.
Couper chaque moitié de pomme en lamelles fines et les disposer en éventail sur la crème.
Saupoudrer avec deux cuillerées de sucre.
Enfourner pour 30 minutes (40 si vous n'avez pas fait précuire le fond).
Laisser tiédir sur une grille.
Démouler sur le plat de service et déguster tiède de préférence