 **Tarte aux pommes grillagée** **pour 6 à 8 Croquants-Gourmands :**

**- 375 g (250 g + 125 g) de pâte feuilletée  
- sucre glace**  
**Compote de Pommes :  
- 850 g de pommes  
- 50 g de sucre  
- 1 grosse pincée de cannelle  
- 1 càc de jus de citron  
Crème d'amandes :  
- 60 g de poudre d'amandes  
- 60 g de sucre  
- 60 g de beurre  
- 1 œuf  
- 10 g de farine**

**1 moule ou un cercle à tarte de 26 cm de diamètre  
Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).**

**La compote :**Je l'ai faite au Thermomix, mais bien sûr vous pouvez la faire à la casserole ou au micro-ondes et ensuite la mixer.  
Peler et couper les pommes en quartiers.Déposer les quartiers de pommes et le sucre dans le bol du Thermomix.   
Ajouter le jus de citron et la cannelle.  
Faire tourner **10 minutes, vitesse 2 à 90°**.   
Racler les bords pour rassembler tous les morceaux.  
**Mixer 15 secondes, vitesse 4**.  
Débarrasser dans un bol et laisser refroidir.  
**La crème d'amandes :**Battre au mixer le beurre mou et le sucre.   
Ajouter les œufs et mixer.Ajouter la farine et la poudre d'amandes et bien mélanger.  
**Montage :**Étaler au rouleau 250 g de pâte feuilletée et foncer le moule à tarte, en laissant dépasser légèrement les bords.  
Répartir dans le fond la crème d'amandes.  
Ajouter par dessus la compote de pommes froide.  
Étaler les 125 g de pâte restante en un grand rectangle sur un papier.Passer le rouleau en appuyant bien.  
Mettre la bande de pâte au froid sans l'étirer, pour qu'elle durcisse un peu.Humecter légèrement le bord de la pâte tout autour de la tarte et poser le grillage pour emprisonner la compote.Bien souder la grille sur tout le tour, couper l'excédent de pâte et saupoudrer de sucre glace.  
Mettre au four pendant 40 minutes environ.  
Démouler délicatement.