 **Tarte crumble aux griottes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/Tarte-crumble-aux-griottes-DSCN0445.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de** [**griottes**](http://recettes.de/cerises) **surgelées**  
**- 1 pomme**  
**La pâte :  
- 165 g de farine**  
**- 20 g d'amandes en poudre**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 40 g de sucre glace**  
**- 100 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
**La crème d'amande :  
- 50 g de beurre pommade**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 1 œuf**  
**- 50 g d'amandes en poudre**  
**- ½ càs de Maïzena®**  
**- 10 g de** [**pâte de pistache**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-de-pistache/)  
**Le crumble rose :  
- 130 g d'amandes en poudre**  
**- 35 g de pralines en poudre**  
**- 55 g de sucre**  
**- 2 càs de crème d'amande**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La pâte :**Vous la préparerez avec les ingrédients donnés et suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser/).  
Foncer le cercle posé sur la plaque du four tapissée d'une feuille de papier cuisson.  
Piquer à la fourchette et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.  
**La crème d'amande :**Fouetter le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.  
Ajouter l'œuf, la poudre d'amande, la Maïzena® et la pâte de pistache.  
Mélanger pour obtenir un mélange homogène.  
**Le crumble rose :**Mélanger la poudre d'amande, le sucre et les pralines en poudre.  
Ajouter 2 cuillerées de crème d'amande (préparation précédente) et mélanger avec les doigts pour obtenir un sable grossier.  
**La tarte :**Éplucher et épépiner la pomme.  
Couper la chair en petits dés.  
Étaler le reste de crème d'amande sur le fond de tarte.  
Répartir les dés de pomme.  
Déposer les griottes encore gelées.  
Recouvrir avec le crumble.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de décercler et de laisser refroidir sur une grille (je laisse le papier dessous).  
Lorsque la tarte est froide, la faire glisser avec précaution sur le plat de service.  
Mettre au frais jusqu'au moment du repas.  
Je l'ai préparée la veille, mais nous avons mangé une petite part qui restait  2 jours après et nous l'avons trouvée encore plus parfumée.