CREME FRANGIPANE
(POUR 2 TARTES DE 28cm)

200 gr de sucre
200 de poudre d' amandes
200 de beurre
2 à 3 oeufs
12 pommes moyennes
Cerneaux de noix

Dans un bol, battre le beurre puis le sucre + amande +œufs
Réserver au ffrais.

Montage
Faire un fond de tarte, ajouter les pommes coupées en quartiers au fond la tarte,les cerneaux de noix. Etaler la franchipane au-dessus des pommes. Décorer avec les cerneaux de noix
Cuire au four à 180° pendant 45mn