

Tarte aux pommes

Ingrédients

Pâte feuilletée

Pommes

4 œufs

4 cs de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

25 cl de crème liquide

Foncer le moule à tarte avec la pâte, la garnir de pommes en tranches

Dans un saladier mélanger les œufs, les sucres, la crème

Verser le mélange sur les pommes

Enfourner four chaud 180° pendant 45 mn environ

