



Les Gourmandises de Marina

Tarte aux pommes

Pour la pâte :

250 grs de farine
125 grs de sucre en poudre
125 grs de beurre mou
1 œuf

Garniture :

3 pommes
2 oeufs
20 cl de de crème fraîche
60 grs de sucre
1 sachet de sucre vanillé
cannelle
amandes effilées

Préparation de la pâte : Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre travailler du bout des doigts sans trop pétrir. Faire une boule et laisser reposer la pâte environ 20 minutes au frigo avant d'étaler.

Battre les œufs avec les sucres et la crème fraîche, rajouter de la cannelle.

Peler et couper les pommes a votre convenance.

Garnir un moule de la pâte. Étaler les pommes et verser le flan sur les pommes. Saupoudrer d'amandes effilées.

Cuire environ 45 à 60 minutes au four 180-200° (60 minutes pour un plat en céramique)