



Ma tarte aux pommes normande

Ingrédients : pour un moule de 26 cm

- 1 pâte brisée (ici elle est toute faite)
- 3 pommes moyennes
- 100 g de sucre roux et 2 cuillères à soupe de sucre blanc
- 2 œufs
- 200 ml de crème liquide allégée 4 %
- 60 g de farine
- cannelle
- des pépites caramélisées

Préparation :

Préchauffer le four au TH 6.

Couper les pommes en tranches épaisses.



Les saupoudrer de cannelle et des 2 cuillères à soupe de sucre.



Étaler la pâte brisée dans le moule rond et la piquer.



Disposer les pommes épicées sur la pâte.



Battre dans une jatte les œufs avec le sucre.



Verser la farine petit à petit et bien l'incorporer sans grumeaux.



Finir en intégrant la crème liquide.



Verser l'appareil sur les pommes avec délicatesse.



Ensuite, j'ai décoré les bords de ma pâte brisée en les découpant en pointe.



Parsemer de pépites caramélisées le dessus de la tarte.



Enfourner et cuire jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit doré.

Bon appétit !