

Tarte aux pommes



Ingrédients :

- [1 pâte à tarte](#)
- 3 pommes
- 15 cl de crème
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf

Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C.

Préparez votre pâte à tarte et étalez-là à l'aide d'un rouleau à pâtisser.

Mettez-la dans un moule à tarte. Piquez les bords avec une fourchette et faites de jolis bords avec cette même fourchette.

Pelez les pommes et enlevez-leur le trognon. Coupez-les en lamelles plus ou moins fines selon les goûts et déposez-les sur le fond de tarte déjà étalé. En rosace ou autre selon vos envies !

Préparez le flan en mélangeant la crème avec le sucre. Ajoutez l'œuf et le sucre vanillé et mélangez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Versez cette préparation sur les pommes en faisant attention à ce qu'elle soit bien répartie.

Mettez la tarte au four 25 minutes environ. Une fois cuite et bien dorée, sortez-là du four, laissez-là un peu refroidir et dégustez !