

Tarte aux Pommes normande



Tes ingrédients (pour 8 personnes)

- 1 pâte sablée pur beurre
- 30 centilitres de crème d'Isigny AOP
- 100 grammes de sucre en poudre
- 100 grammes de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 2 pommes



- 1** Dans une terrine, mélange la crème, la poudre d'amandes et l'œuf.
- 2** Déroule la pâte sablée dans un plat, sur le papier cuisson. Puis verses-y ta préparation. Préchauffe le four, thermostat 7 (200 °C).
- 3** Épluche les pommes et retire le trognon. Puis découpe-les en minces quartiers. Dispose-les en rond sur le dessus du fond de pâte. Puis parsème quelques noisettes de beurre et saupoudre de sucre pour faire dorer les pommes à la cuisson.
- 4** Mets ta tarte au four pendant 35 minutes. Déguste-la tiède ou froide. Puis saupoudre-la de sucre glace pour décorer !



Astuce

Encore tiède avec une boule de glace à la vanille, cette tarte est un régal !