



## Tarte normande aux pommes

### Ingredients

#### Pâte sucrée

240g de farine  
30g de poudre d'amande  
70g de sucre glace  
100g de beurre mou  
1 oeuf

#### Crème

2 oeufs  
80g de sucre  
150g de crème liquide entière  
1 cuillère à soupe de calvados  
1 cuillère à café d'arôme vanille  
3 grosses pommes

### Pâte sucrée

Dans le bol mettre la farine, le sucre et la poudre d'amande 6s/vitesse 4

Ajouter le beurre 20s/vitesse 4

Verser l'oeuf 15s/vitesse 4

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte et en garnir une tourtière.

### Crème

Eplucher les pommes, les couper en morceaux et les disperser sur la pâte.

Dans le bol mettre les oeufs, le sucre et l'arôme vanille 15s/vitesse 4

Ajouter la crème liquide et le calvados 10s/vitesse 3.5

Verser la préparation sur les pommes et enfourner environ 35 minutes.