

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
1cuillère à soupe de calvados
1cuillère 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/vitesse4

Filmer la pte et mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte et en garnir une tourtire.

Crème

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

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

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

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr