

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

Mlanger ensemble la farine, le sucre etla poudre d'amande.

Ajouter le beurre en frottant bien entre les mains, on doit obtenir une prparation sablonneuse.

Incorporerl'oeuf sans trop travailler la pte.

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 un saladier mlanger ensemble les oeufs, le sucre et l'arme vanille.

Ajouter la crme et le calvados.

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