



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

Mélanger ensemble la farine, le sucre et la poudre d'amande.

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

Incorporer l'oeuf sans trop travailler la pâte.

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 un saladier mélanger ensemble les oeufs, le sucre et l'arôme vanille.

Ajouter la crème et le calvados.

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