

TARTE AUX POMMES



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilleté (épaisse)

5 pommes

4 œufs

20 cl de crème liquide

125 g d'amandes en poudres

3 cs de sucre

1 cs d'extrait de vanille

Sucre en grains (facultatif)

- Préchauffer le four à 200° (Th 7).
- Dans un saladier battre les œufs avec le sucre, la crème et la poudre d'amande, ajouter l'extrait de vanille.
- Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte, disposer dessus les pommes et verser l'appareil aux œufs.
- Mettre au four environ 30 minutes.
- Sortir la tarte du four et saupoudrer de sucre en grains, servir la tarte tiède ou froide.