

## TARTE AUX POMMES CARAMELISEES



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de pâte feuilletée (épaisse)

5-6 pommes

2 œufs

20 cl de crème liquide

125 g d'amandes en poudres

4 cs de sucre

1 cs d'extrait de vanille (facultatif)

50 g de beurre)

- Éplucher les pommes et les couper en quartiers ou en deux.
- Dans une poêle, mettre le beurre avec 2 cs de sucre, puis ajouter les pommes et faire caraméliser.
- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Dans un saladier, battre les œufs avec le reste du sucre, la crème et la poudre d'amande, ajouter l'extrait de vanille.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte, verser l'appareil aux œufs et disposer les pommes dessus.
- Mettre au four environ 35 minutes.
- Sortir la tarte du four, servir la tarte tiède ou froide.