



Tarte aux pommes normande

Ingrédients pour 6 personnes :

- Pate sablé
- 1 kg pommes
- sauge
- 2 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de poudre d'amandes
- 200 ml de crème liquide
- ¼ l de calvados
- Amandes effilées

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

25 mn

Température de cuisson :

180°C

Recette :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Préchauffez votre four à 220°C. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en lamelles. Inutile de faire pré-cuire les pommes : rangez-les directement sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Réservez.
3. Dans une jatte, battez les œufs. Ajoutez-y le sucre, puis l'amande en poudre, la crème et le calvados. Versez l'appareil sur les pommes. Parsemez d'amandes effilées.
4. Mettez à cuire à four chaud pendant 25 minutes. Démoulez et laisser refroidir sur une volette.
5. Pour finir : Se déguste tiède ou froide, éventuellement flambée au calvados.

Commentaires :