



# Tarte aux pommes normande



## Ingrédients pour 6 personnes

Pâte sablée : 1  
Pommes type Golden : 4  
Oeufs : 3  
Poudre d'amande : 50 g  
Sucre en poudre : 50 g  
Farine : 30 g  
Crème liquide : 15 cl  
Sucre vanillé : 1 sachet

## Préparation de la recette

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Étalez la pâte sablée dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette et entreposez au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, épluchez les pommes, ôtez le trognon et coupez-les en fines tranches.
- Disposez les pommes sur la pâte à tarte.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la crème liquide et la poudre d'amande et mélangez pour obtenir un appareil lisse. Versez sur les pommes.
- Enfournez à 180 °C durant 30 min environ.

Une recette délicieuse que vous pouvez aussi réaliser avec des poires.