

La tarte Normande

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- Pâte brisée ou sablée
- 5 pommes
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 tasse à café de beurre fondu
- 1 pincée de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- Amandes effilées



Préparation de la recette :

Sur un fond de pâte brisée non cuit verser la crème fraîche, disposer les pommes coupées en quartiers.

Y verser le mélange suivant : le sucre cristallisé, les œufs entiers, le beurre fondu, la farine, la cannelle.

Mettre à four chaud (thermostat 6, 180°C) pendant 45 min.

Dix minutes avant la fin de cuisson, disposer les amandes.

Norman pie

-Pie-crust pastry

- Five apples

-20 cl cream fresh

-100 g sugar

-2 eggs

-1 coffee cup (butter)

-1 pinch (flour)

-1 teaspoon (cinnamon)

-Almonds

On the pie crust pastry put the cream fresh and apples cut into quarters. Then put a sugar, eggs, butter, flour, and cinnamon. Put in hot oven (gas mark 6, 180 ° C) for 45 minutes. Ten minutes before the end of cooking, place the almonds