

## Tarte aux pommes et à la cannelle



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Les pommes associées à la saveur particulière de la cannelle font de ce dessert une savoureuse gourmandise que nous vous proposons de déguster en notre compagnie.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 pommes
- 100 g de sucre
- 1 cc de cannelle
- 2 oeufs
- 1 brique de crème fraîche
- 1 cs d'alcool de mirabelle
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 cs d'amandes effilées

### Préparation

- 1 Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Piquez-en le fond avec une fourchette.
- 2 Pelez, lavez et coupez les pommes en quartiers. Saupoudrez-les avec les 100g de sucre et la cannelle. Mélangez délicatement. Puis disposez-les harmonieusement sur la pâte.
- 3 Préparez votre crème. Dans un saladier, mélangez les oeufs battus en omelette, la crème, le sucre vanillé et l'alcool de mirabelle. Versez cette crème sur les pommes.
- 4 Mettez votre tarte à cuire dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 30 à 40 minutes (+ou-selon le four). 10 minutes avant la fin de cuisson, parsemez la tarte d'amandes effilées et poursuivez la cuisson. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

