

Tarte aux pommes et aux poires normande



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Une tarte de saison, faite avec de bons fruits du verger. Simple mais très bonne !

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 oeufs
- 4 cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cs de maïzena
- 20 cl de crème liquide
- 2 pommes
- 2 poires

Préparation

- 1 Battez dans un saladier les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.
- 2 Ajoutez la crème liquide et mélangez.
- 3 Terminez avec la maïzena et mélangez à nouveau.
- 4 Pelez et coupez vos fruits en morceaux et mettez-les dans le saladier.
- 5 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 6 Etalez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- 7 Versez sur la pâte l'appareil avec les fruits et enfournez 40 minutes environ. Le dessus de la tarte doit être légèrement doré.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

