

Tarte aux pommes - la version classique



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Vous ne pouvez pas la manquer et vous vous devez de connaître ce classique de la cuisine française.

Recette proposée par : CLEMENCE COLETTA

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 pommes
- 2 oeufs entiers
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation

- 1 Disposez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez-la à la fourchette.
- 2 Préchauffez le four à thermostat 7.
- 3 Épluchez les pommes, épépinez-les, puis coupez-les en lamelles fines.
- 4 Posez-les sur la pâte feuilletée en forme de rosaces.
- 5 Dans un bol, fouettez les oeufs avec la crème liquide et le sucre en poudre. Versez cette préparation sur les pommes et enfournez pendant une trentaine de minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

