

Tarte aux pommes normande



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Une tarte à déguster tiède avec un bon chocolat chaud. Le top pour un goûter gourmand et réconfortant !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 20 cl de crème liquide
- 4 pommes
- sucre roux - à doser à votre convenance
- 2 oeufs

Préparation

- 1 Etalez votre pâte dans un moule à tarte et piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
- 2 Battez dans un récipient les oeufs avec le sucre et la crème.
- 3 Pelez les pommes et coupez-les en morceaux.
- 4 Ajoutez ces morceaux à l'appareil et versez le tout sur la pâte.
- 5 Enfournez 30 à 40 minutes environ dans un four préchauffé à 180°C (th.6).

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

