

Tarte aux pommes et à la cannelle



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Une tarte vite faite et goûteuse...

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 pommes
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- cannelle - à doser selon votre goût

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 2 Etalez la pâte au fond d'un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette
- 3 Saupoudrez la pâte d'une cuillère à soupe de sucre mélangé avec de la cannelle.
- 4 Coupez les pommes en quartiers et disposez-les au fond de la tarte.
- 5 Battez les œufs, le sucre, la cannelle et la crème. Versez sur les pommes.
- 6 Enfournez la tarte pendant 40 à 45 minutes.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

[visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

