

Tarte "vite-faite" aux pommes



Dessert

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 2 mn

Cuisson : 45 mn

Hier après-midi, après avoir fait une tarte aux oignons, il me restait un peu de pâte et des pommes toutes prêtes à cuire !

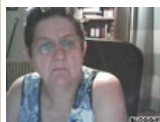
Ingrédients

- 1 pâte brisée - maison ou achetée
- 300 g de pommes - golden tranchées
- 3 cs de calvados
- 0,5 berlingot de crème fluide
- 1 jaune d'oeuf
- sucre roux
- beurre

Préparation

- 1 Etaler la pâte brisée dans un petit plat à tarte en terre cuite.
- 2 dans une casserole, je fais fondre un peu de beurre, j'y mets mes pommes tranchées arrosées de calvados et de sucre roux je ne sais si vous avez déjà fait l'essai de mettre au congèle des pommes épluchées et tranchées sous vide, je l'avais fait et hier ceux sont celles ci qui m'ont servies,
- 3 Mélanger la crème fluide et le jaune d'oeuf.
- 4 Répartir sur la pâte les pommes compotées et la crème.
- 5 Mettre au four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 35 à 45 minutes selon le four et l'épaisseur de la tarte. Bon appétit !

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

