

Tarte aux pommes

Dessert

Très
Facile

Bon
marché

Prép.
25 min

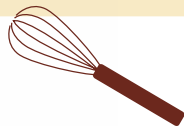
Cuisson
30 min



Ingédients

.....
pour 6 personnes

- 3 ou 4 pommes (selon la grosseur)
- 1 pâte brisée
- 2 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 100g de sucre de canne
- 1 sachet de sucre vanillé



Réalisation

-
- Posez sur un fond de moule à tarte une pâte brisée que vous trouez avec une fourchette.
 - Pelez et coupez les pommes en fines tranches que vous disposer sur le fond de tarte.
 - Dans un saladier, mélangez le sucre, la crème fraîche, les oeufs, le sucre vanillé; versez le tout sur les pommes.
 - Enfourez au four préchauffé à 200°C (th 6-7), jusqu'à ce que la tarte prenne une belle couleur dorée.