**Tarte aux pommes normande**

Dessert  -  Facile  -  Par Quitterie Pasquesoone

 -   -

|  |
| --- |
|  |
|  |
| [0](javascript:void(0);) |
| [0](javascript:void(0);) |
|  |
| [0](javascript:void(0);) |



* 15 min   
  de préparation
* 30 min   
  de cuisson
* Très élevé   
  en calorie
* Bon marché

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Ça a l'air bon (5)](javascript:void(0)) | [Testé et adoré (0)](javascript:void(0)) | [Envie de tester (5)](javascript:void(0)) |

**Ingrédients pour 6 personnes**

• 1 pâte sablée  
• 4 pommes type Golden  
• 3 oeufs  
• 50 g de poudre d'amande  
• 50 g de sucre en poudre  
• 30 g de farine  
• 15 cl de crème liquide  
• 1 sachet de sucre vanillé

**Etapes de préparation**

1 Préchauffez le four à 180 °C.  
2 Étalez la pâte sablée dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette et entreposez au réfrigérateur.  
3 Pendant ce temps, épluchez les pommes, ôtez le trognon et coupez-les en fines tranches.  
4 Disposez les pommes sur la pâte à tarte.   
5 Dans un saladier, fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la crème liquide et la poudre d'amande et mélangez pour obtenir un appareil lisse. Versez sur les pommes.  
6 Enfournez à 180 °C durant 30 min environ.