



Mes bonnes recettes

Tarte normande

Ingrédients :

- 20 g beurre
- 30 g de sucre semoule
- 2 pincée(s) cannelle
- 20 cl crème liquide
- 3 œufs
- 1 pâte brisée
- 6 pommes
- 3 cuillère(s) à soupe de poudre d'amandes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Recette pour 6 personnes

Préchauffez le four thermostat 6.

Battez les œufs avec la crème. Ajoutez le sucre, la cannelle et la poudre d'amandes.

Epluchez les pommes et coupez-les grossièrement en morceaux.

Étalez la pâte et piquez-la.

Disposez les pommes sur la pâte et versez le mélange.

Faites cuire au four pendant 40 minutes. Lorsqu'il reste encore 5 minutes de cuisson, coupez le beurre en petits morceaux et disposez-les sur la tarte.

Saupoudrez de sucre.

Ré-enfournez.

A déguster encore tiède c'est encore meilleur

Bon appétit!