

Tarte aux pommes

- Recette pour 4 personnes -

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 fond de tarte (pâte feuilletée)
- 2 ou 3 pommes bien sucrées (pommes Gala par exemple)
- 2 oeufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 petit pot de crème fraîche

Préparation

Préchauffez le four Th. 6 (180°C).

Étalez le fond de tarte dans un moule préalablement beurré.

Mélangez dans un saladier : le sucre et les œufs entiers, ajoutez la farine petit à petit. Finissez en mettant la crème fraîche.

Piquez le fond de tarte avec une fourchette pour éviter qu'il "cloque" à la cuisson, disposez dessus les pommes coupées en petits dés, et versez la préparation.

Laissez cuire pendant 30 minutes, et laissez refroidir (ou tiédir) à votre convenance.

Accompagnement

Vous pourrez servir cette tarte tiède avec une boule de glace à la vanille.