

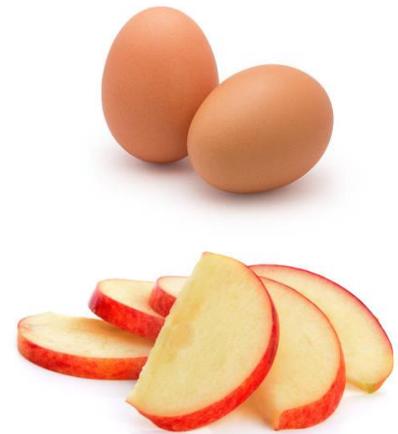


## RECETTE DE LA TARTE AUX POMMES

### Ingrédients :

Pour une belle tarte tu auras besoin de :

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



Préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Consignes :

Pèle et coupe les pommes en fines tranches.

Dans un saladier mélange le sucre, les œufs et le sucre vanillé.

Ajoute la crème fraîche.

Etale la pâte dans un moule à tarte et pique le fond à l'aide d'une fourchette.

Dispose les pommes sur la pâte et verse le mélange des œufs et de crème sur les pommes.

Fais cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que la tarte prenne une belle couleur dorée.

Régale-toi !

