

Tarte aux pommes normande

1 pâte feuilletée
4 pommes
100g de sucre
35g de beurre
0,5 c. à c. de cannelle

Pour la crème:

2 œufs
10 cl de crème fraîche
30g de sucre.

- Préchauffez votre four à 210°C
- Pelez les pommes et coupez les en tranches épaisses. Saisissez-les dans une poêle avec le beurre. Baissez le feu, ajoutez le sucre et la cannelle. Mélangez et laissez cuire quelques minutes.
- Déroulez la pâte et disposez les tranches de pommes dessus. Faites cuire 20 min.
- Pendant ce temps, fouettez la crème avec les œufs. Ajoutez le sucre. Versez la préparation sur la tarte au bout des 20 min de cuisson. Prolongez la cuisson de 10 à 15 min. Le dessus doit être légèrement bruni.