

Tarte Normande

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	240 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	100 g
- AMANDES HACHÉES	50 g
- CANNELLE	1 pincée
- POMME(S) JONAGOLD	4 - 6
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe



Recette:

- Etalez la pâte dans un moule tarte avec le papier sulfurisé.
- Faites blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajoutez la crème, la vanille, les amandes et la cannelle. Mélangez bien au fouet.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Epluchez les pommes et les détaillez en fines tranches que vous disposerez sur la pâte à tarte en forme de rosace.
- Verser alors la garniture sur les pommes et saupoudrer de cassonade.
- Enfournez pour 35 - 38 minutes.
- Laissez complètement refroidir avant dégustation (mais ne pas la mettre au frigo).

Remarque:

Cette tarte doit être souple, moelleuse et plutôt humide ... un vrai délice en bouche !