

Tarte à la Cassonade et aux Pommes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	50 ml
- POMME(S) JONAGOLD	2
- CASSONADE BRUNE	250g

Recette:

- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Pelez et coupez les pommes en fines tranches.
- Répartissez ces tranches sur la surface de la tarte.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs et le jaune avec la cassonade jusqu'à obtention d'un mélange consistant.
- Fouettez le crème en chantilly et incorporez-le délicatement au mélange œufs-cassonade.
- Versez ce mélange sur les pommes et enfournez 35 à 40 minutes.
- Laissez refroidir légèrement avant de démouler puis complètement refroidir avant de la placer au frigo.
- Dégustez bien froide.

