

TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

Vous aimez les recettes simples et gourmandes ?
Hé bien voilà ce qu'il vous faut !

Rapide, facile et délicieuse, elle ravira vos invités
en toute convivialité.

Aussi délicieuse que celle de la pâtisserie.

À nos cuisines !!!

TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

La Pâte Sablée:

Ingrédients pour 500 g de pâte:

230 g de farine
125 g de beurre mou
80 g de sucre glace
1 œuf entier
1 cuillère à soupe de vanille liquide
1 cuillère à café de sel



Appareil à crème prise sucré :

40 cl de Lait
3 Oeufs
1 Sachet de sucre vanillé
100 g de sucre en poudre
1 cas de vanille liquide

2 ou 3 Pommes



TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

Préparation :

La Pâte sablée:

Dans un grand plat, incorporez le beurre mou coupé en morceau avec le sucre glace et malaxez avec une spatule jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés.

De la même manière, ajoutez successivement le Sel, La cuillère a soupe de Vanille liquide, l'Œuf entier et la Farine.

Formez une boule avec cette pâte et filmez avec un film alimentaire afin de la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.



TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

Préparation :

Beurrez et farinez votre platine à tarte.

Farinez votre plan de travail et étalez votre boule de pâte au rouleau.

Placez votre pâte dans votre platine et finissez correctement les bords.

Vous badigeonnerez cette pâte avec du blanc d'oeuf de la préparation suivante.



TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

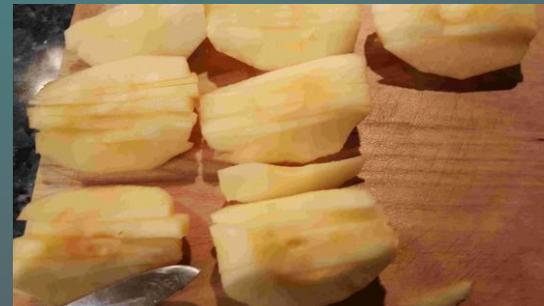
Préparation :

Epluchez vos pommes, épépinez-les et découpez-les en fines tranches.

Déposez les tranches de pommes sur la tarte enduite de blanc d'oeuf au pinceau.

Enfournez tel quel dans un four préchauffé à 180° pendant 5 minutes.

Pendant ce temps passons à la préparation suivante...



TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

Préparation :

Dans un plat (ou une casserole comme moi. Pour verser c'est mieux) cassez vos 3 œufs, versez le sucre, mélangez rapidement au fouet.

Ajoutez le lait, le sucre vanillé et la vanille liquide.

Mélangez rapidement au fouet, il faut éviter de faire un mélange mousseux.



TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

Préparation :

Dans votre four sortez votre tarte qui cuit depuis 5 minutes et versez votre appareil par dessus les pommes.

Ne remplissez pas trop parce que la crème va légèrement gonfler à la cuisson.

Enfournez de nouveau votre tarte pour une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson.



TARTE AUX POMMES (Façon Normande)

Et voilà !!

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à déguster.

Froide avec un café ou tiède avec une boule de glace vanille...
délicieuse...

ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?...



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES
SUR LE SITE INTERNET

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...