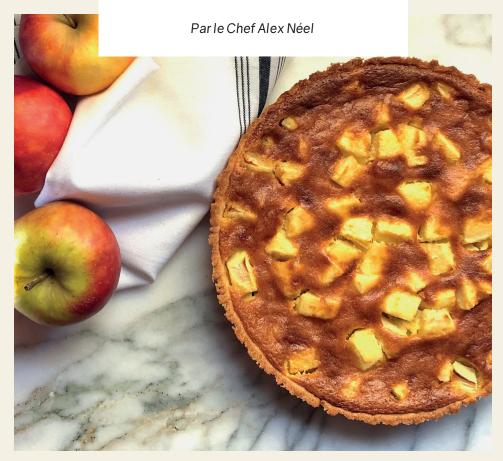
Tarte normande



Nous avions envie de partager un dessert de notre belle région, la Normandie, d'où le chef @neel est également originaire. Ainsi, soyez assuré(e) qu'elle sera certainement parmi les meilleures que n'ayez jamais goûté; On veut votre avis !!!

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée 250g de Farine 125g de beurre 120g de sucre 2g de sel 1 œuf

Pour la garniture 800g de pommes bio 2 œufs 60g de sucre 170g de crème fraîche d'Isigny 70g de poudre d'amande 1 trait de calvados

PRÉPARATION

Pour confectionner la pâte, sortir le beurre. Dans un récipient, ajouter la farine le sucre, le sel et le beurre.

Bien mélanger entre les doigts. Ajouter un œuf battu, mélanger à nouveau avec les mains. Ne pas trop pétrir la pâte.

Étaler du papier film, y déposer la pâte, l'étaler. Laisser reposer 2h au frais. Disposer la pâte dans le plat à tarte. Piquer la pâte.

Pour la garniture, tailler la pomme en mirepoix*, vous pouvez garder la peau. Les disposer sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher.

Battre les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre, puis l'amande en poudre, la crème et le calvados. Verser cette préparation sur les pommes.

Enfourner à 190°C pendant 15min, puis à 170°C pendant 12min. Déguster, en Normandie ou ailleurs !

Mauviel 1830_®