

# Tarte normande

Par le Chef Alex Néel



Nous avons 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'avez 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 !