

TARTE AUX POMMES



- 4 ou 5 pommes
- 1 rouleau de pâte feuilletée (Trésor de grand-mère Herta)
- 2/3 d'un grand pot de crème fraîche
- 2 oeufs
- 100 g de sucre en poudre environ
- 3 cuillères à soupe de caramel liquide
- 3 cuillères à soupe d'arôme vanille liquide
- un sachet de sucre vanillé

Placer votre pâte dans un plateau à tarte et la piquer avec une fourchette. Eplucher et vider les pommes, les couper en lamelles et les placer sur la pâte.

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet les oeufs et le sucre. Incorporer la crème et mélanger. Ajouter le caramel et l'arôme vanille. Verser la préparation sur les pommes. Enfourner à 220° C (th. 7/8) pendant 30-35 minutes. Cinq minutes avant la sortie du four, saupoudrer la tarte avec le sucre vanillé puis remettre au four.