

# TARTE NORMANDE

## SUCRE

---

préparation : 15' repos frigo: 2x30'

cuisson : 45' facilité ♥

---

### Pour la pâte sablée

250 gr de farine

125g de beurre mou

1 œuf

1 pincée de sel

100gr de sucre

1 c à café de rhum

### Pour la garniture

3 pommes golden ou autres

4 jaunes d'œufs (congeler les blancs)

25 cl de crème liquide

quelques gouttes d'extrait de vanille

3 c à soupe d'alcool de calvados (facultatif)

30 gr de sucre

50 gr de sucre vanillé

50 gr de poudre d'amande

cassonade

Préparer la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients : la farine tamisée le sucre la pincée de sel, le beurre, l'œuf, et le rhum, à la main et former une galette, filmer et mettre au frigo 30 '

Pendant ce temps laver et éplucher ou non les pommes, enlever le trognon , pas "d'arêtes durs au milieu" et les couper en 8 quartiers

Préparer la garniture en mélangeant les ingrédients: commencer par les jaunes battus avec les sucres (cela devient jaune très pale) puis ajouter la poudre d'amande, la crème, l'extrait de vanille et le calvados.

Étaler votre galette sur la table et l'étendre au rouleau à la dimension de votre moule a tarte.

Laisser légèrement déborder et fonder la tarte remettre au frigo 30'

Cuire à blanc 10' a 180°.

Disposer les morceaux de pommes joliment sur la pâte.

Verser la garniture sur les pommes et saupoudrer de cassonade.

Cuire pendant 45 minutes a 180°

<http://parfumsdecampagne.be>

géré par Eliane