

Tarte Normande aux Carambars®

Ingrédients :

- * 1 pâte feuilletée
- * 4 pommes
- * 250 g de crème liquide
- * 8 Carambar® ou un peu plus
- * 4 œufs
- * ½ CC de Cannelle



Préparation :

Préchauffez votre four à 160°C (th.5) et posez votre moule à Tarte Silform (SF 504) sur la plaque perforée.

Déroulez la pâte feuilletée et foncez-la dans la moule Silform sans la piquer, sinon ça va couler dans le fond !

Epluchez les pommes et coupez-les en deux et retirez le rognon, puis détaillez chaque moitié en fines lamelles, en veillant à ce que les lamelles restent assemblées.

Dans une casserole faites fondre a feu doux les Carambar® dans la crème. Mettez hors du feu et laissez refroidir, puis ajoutez les œufs et la cannelle.

Disposez les demi pommes sur la pâte et versez par-dessus le mélange à la crème de Carambar®. Enfournez pour environ 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que la crème soit figée et un peu gonflée.

Source : Carambar, les 30 recettes culte