

# La Tarte aux pommes Normande



## Ingrédients pour une tôle de 26cm:

*Pâte brisée (recette de Christophe Felder):*

220g de farine

100g de beurre

2 cuillères à soupe de sucre

1/2 paquet de levure chimique , 1 pincée de sel

environ 50ml d'eau

5 ou 6 pommes

2 oeufs + 1 jaune

20 cl de crème fraîche

60g de cassonade

1 cuillère à café rase de cannelle

## Préparation:

- Pâte brisée:

Travailler la farine, la levure, le sucre, le sel et le beurre dans le bol du robot jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé puis ajouter un peu d'eau. Travailler la pâte jusqu'à obtenir une boule. Etendre la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné puis en garnir un moule à tarte.

Eplucher et épépiner les pommes. Les couper en quartiers épais puis les disposer sur la pâte en les faisant se chevaucher. Battre légèrement les oeufs et le jaune avec la cassonade. Ajouter la cannelle et la crème fraîche et bien mélanger. Verser ce mélange sur les pommes et faire cuire la tarte 40 à 45 minutes environ à 190°C. Servir tiède et saupoudré de sucre glace!