

RETOUR À NOS RACINES

AVEC DES PRIX D'ANTAN

LE MARCHÉ
Végétarien



Tarte aux pommes Grand-mère

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 25 minutes

Attente : 15 minutes

Donne 6 portions



Ingrédients :

1 pâte brisée

3 ou 4 pommes

1 œuf entier

125 g de crème fraîche

100 g de sucre

Étapes :

1. Mettre la pâte dans un plat à tarte et la piquer avec une fourchette.
2. Éplucher et couper les pommes en fines rondelles et les disposer dans le plat.
3. Déposer le plat au four durant 20 minutes à 180°C ou 350° F .
4. Mettre l'œuf entier, le sucre et la crème fraîche dans un saladier.
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.
6. Verser cette préparation sur les pommes et remettre au four environ 15 min. Votre tarte est prête à être dégustée. Bon appétit!