

# Tarte aux pommes normande

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :35 min

Calories par portion : 278.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.154

## Les ingrédients

- 3.0 u Pomme
- 2.0 u Oeuf
- 100.0 gr Creme liquide 30pc
- 100.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 cc Cannelle
- 1.0 u Pate sablée

Préchauffez votre four à 220°C.

### Préparation des pommes

Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en gros dés (2cm). Étalez les sur la pâtes. Réservez.

### Préparation de l'appareil

Dans un saladier, battez les oeufs. Ajoutez-y le sucre, la crème fraîche et la cannelle. Versez l'appareil sur les pommes.

### Cuisson

Mettez à cuire à four chaud pendant 35 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau (si la pointe ressort sale alors la tarte n'est pas cuite).

### Présentation

A proposer avec un peu de chantilly et une boule de glace vanille.