

TARTE AUX POMMES

Pour 8 personnes



Gateau

1 pâte feuilletée pur beurre

2 pommes

2 oeufs

5 c. à soupe de sucre en poudre

1 c. à soupe de Maïzena

20 cl crème fraîche

poudre d'amande

cannelle

Préchauffez votre four Th. 6 (180°C)

Mettez la pâte (avec son papier sulfurisé) dans moule à tarte.

Piquez à la fourchette la pâte.

Recouvrez le fond avec la poudre d'amande

Épluchez les pommes, coupez-les en quartier et disposez-les en escargot.

Mélangez dans un saladier la maïzena, les oeufs entiers, le sucre semoule et la crème fraîche.

Versez le tout dans le moule.

Laissez cuire à chaleur tournante pendant environ 30 min, selon votre four.

Sortez la tarte du four, mettez-la dans un plat et saupoudrez de cannelle.

[Surveiller le temps de cuisson](#)