

TARTE NORMANDE AUX POMMES PINK LADY



Ingredients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 belles pommes Pink Lady®
- 160 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1 c. à café de cannelle (pas obligatoire)
- 2 œufs
- 1 dl de crème fraîche
- 1 c. à soupe de Calvados
- Amande en poudre
- Sucre glace

Préparation :

Préchauffez le four à 210° (th. 7).

Lavez et pelez les pommes Pink Lady® puis découpez-les en tranches épaisses.

Faire fondre le beurre dans une poêle, y saisir les tranches de pommes en ajoutant 30 g de sucre et la cannelle. Laissez cuire les pommes en remuant afin qu'elles ne collent pas à la poêle. Les laisser caraméliser.

Déroutez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piqué le fond de tarte avec une fourchette et ajouter les pommes caramélisées. Mettre la tarte au four pour la précuire pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, fouettez la crème fraîche et les deux œufs, y ajouter le reste de sucre et le calvados afin d'obtenir un mélange lisse et homogène.

Sortez la tarte du four et versez-y la crème et saupoudrez de poudre d'amande. Remettre au four 15 minutes.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace.