

# Tarte Normande



Pour  
**6 personnes**



Préparation  
**15 minutes**



Cuisson  
**20 minutes**

## Ingédients

<b>Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage</b> .....	25 cl
<b>Pâte Brisée</b> .....	1
<b>Sucre en poudre</b> .....	150 g
<b>Œuf</b> .....	1
<b>Jaunes d'œufs</b> .....	2
<b>Sucre vanillé</b> .....	1 sachet
<b>Calvados</b> .....	2 cl
<b>Pommes acidulées</b> .....	6
<b>Amandes effilées</b> .....	1 cuillère à soupe

## Les étapes de la recette

- Chemiser le moule avec la pâte brisée.
- Laver et éplucher les pommes.
- Les couper en tranches assez épaisses et les aligner sur le fond de la tarte en les serrant.
- Saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre en poudre.
- Cuire la tarte avec les pommes durant 10 à 15 minutes.
- Fouetter la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage avec l'œuf, les jaunes, le sucre et le sachet de sucre vanillé. Ajouter le calvados.
- Verser la préparation sur les pommes et parsemer d'amandes effilées.
- Poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes.
- Servir tiède.

Pour réaliser  
cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)