

Tarte aux pommes et aux amandes



Cette [tarte](#) aussi appelée tarte normande est une délicieuse tarte généralement réalisée avec une pâte feuilletée, j'ai préféré pour ma part utiliser une pâte brisée. Une tarte de saison garnie de pommes fondantes et d'une crème aux amandes, un délice !!!!!

Source : [marmiton](#)

Préchauffer votre four à 200°.

Étaler la pâte et garnir un moule à tarte.

Réserver au frais.

Dans un saladier battre les œufs en omelette.

Ajouter le sucre, la poudre d'amande et la crème fraîche. Réserver.

Peler et épépiner les pommes et les couper en quartiers. Les disposer sur le fond de pâte.

Verser l'appareil sur les pommes.

Enfourner 30 minutes.