

TARTE AUX POMMES FOSSILES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Chef Club](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 6 pommes golden
- 4 œufs
- 300 g de lait
- 80 g de farine
- 60 g de sucre
- 1 c à c de sucre vanillé
- 50 g de beurre
- cassonade

Préparation:

- mette dans le bol, les œufs, le lait, la farine, le sucre, le sucre vanillé, le beurre fondu
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- Éplucher les pommes puis les couper en 2
- Retirer ensuite la tige et le trognon de chaque pomme
- Trancher les moitiés de pommes
- Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- puis disposer les pommes dans le moule de façon à recréer la forme des pommes.
- Verser la préparation entre les pommes
- puis saupoudrer le dessus du moule de cassonade.
- Enfourner 40 minutes à 180 °C

Conseil :

- Décorer la tarte aux pommes avec des boules de glace à la vanille et du nappage caramel puis déguster.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations