



## Tarte aux Pommes



**Préparation 25mn**

**Cuisson 45mn**

**Pour 6 pers.**

**Pate brisée :**

250gr de farine, 100gr de beurre,  
30g de sucre, 1 œuf,  
sel et eau froide éventuellement.

**Garniture :**

1kg de pommes reinette  
1 cc de cannelle  
2 œufs  
200g de crème fraiche  
150g de sucre

- Préparer la pate brisée en mélangeant tous les ingrédients et laisser reposer avant d'étaler la pâte.
- Pendant ce temps, éplucher les pommes, les couper en lamelles et les disposer sur le fond de tarte préalablement étalé. Saupoudrer les pommes d'1/2 cc de cannelle et de 75g de sucre. Mettre à four chaud 225°C pendant 20mn.
- Mélanger les œufs battus avec la crème fraiche, le reste de sucre et de cannelle. Verser le mélange sur les pommes et remettre au four pendant 20 à 25mn.

*Se déguste tiède ou froide.*