

TARTE AUX POMMES FLAMBÉES.

Pour 4 personnes - *préparation : 30mn - cuisson : 35mn - repos : 30mn .*

1 rouleau de pâte brisée - 4 pommes - 4 œufs - 20cl de crème épaisse - 3c.à soupe de calvados.

Peler et couper les pommes en lamelles.

Les poêler 5mn dans 80 gr de beurre et les flamber au calvados.

Fouetter les œufs avec 80 gr de sucre , puis incorporer la crème fraîche.

Étaler votre pâte brisée dans votre moule à tarte beurré.

Cuire à blanc 10mn au four préchauffé à 210°.

Sortir la tarte du four, la garnir avec les tranches de pommes.

Verser la préparation aux œufs et à la crème.

Cuire 30/35mn au four baissé à 190° (*que le dessus soit bien doré*).

Démouler et déguster tiède ou froid.

Jeannine RICHERME.