

Tarte aux pommes

Ingrédients :

*250 g de pâte
feuilletée*

1 œuf

4 cuillérées à soupe de crème

4 cuillérées à soupe de sucre en poudre

3 ou 4 pommes suivant grosseur



Etaler la pâte sur un moule à tarte. Garnir avec les pommes coupées en lamelles. Saupoudrer de 2 cuillérées de sucre. Faire cuire pendant 20 mn à 200°C.

Préparer une garniture : battre ensemble la crème, l'œuf, et le sucre restant, et la répartir sur la tarte. Remettre au four pendant 15 à 20 mn à 220°C.