

Tarte aux pommes en images de LENA

1) Faire une pâte brisée:

Mélanger 8 cl de lait / 3 cuillères à soupe de sucre / 300g de farine / 150g de beurre salé mou et coupé en dés /



2) Etaler la pâte et garnir un moule à tarte:



3) Réaliser la crème pâtissière:

Mélanger 2 oeufs / 25 cl de crème fraîche / 10g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé

4) Eplucher 3 ou 4 pommes selon leur grosseur et les couper en tranches.

5) Disposer les pommes sur la pâte étalée dans le moule.

6) Verser la crème pâtissière sur les pommes.

7) Préchauffer le four thermostat 6 (200°)

8) Cuisson pendant 30 minutes.





BON APPETIT !