

RAPIDE TARTE AUX POMMES



Pour 8 personnes :

- 1 abaisse de pâte à tarte (trésor de grand mère si possible)
- 5 à 6 pommes
- 20 cl de crème liquide à 30 % de matière grasse
- 2 œufs
- 180 g de sucre
- Gelée de pommes ou de citron

Disposez la pâte dans un moule à tarte. Coupez vos pommes en lamelles et disposez les sur la pâte.

Battez vos œufs avec la crème et ajoutez ensuite le sucre. Versez le tout sur les pommes.

Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes environ.

A la sortie du four, badigeonnez les pommes de gelée à l'aide d'un pinceau.