

TARTE AUX POMMES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 Pâte brisée sucrée
- 3 à 4 Pommes
- 2cs Farine
- 1 Oeuf
- 2cs Sucre
- 100g Crème demi écrémé liquide
- 1 sachet Sucre vanillé

Préparation:

- Préparer une pâte brisée sucrée: Recette dans la rubrique basic
- Eplucher les pommes et les couper en lamelles pas trop fine
- Placer le Varoma: Mettre l'eau dans le bol. Placer les pommes dans le panier Varoma et cuire 8 min / Varoma/ vitesse 1
- Pendant ce temps: Placer la pâte brisée dans le fond de tarte puis la piquer à l'aide d'une fourchette.
- Une fois les pommes cuites: Les laisser dans le Varoma et les laisser refroidir.
- Vider l'eau : Placer l'oeuf, la farine, la crème, le sucre vanillé, le sucre dans le bol et mélanger 1 min / vitesse 3.
- Placer les pommes sur la pâte et napper avec la crème
- Préchauffer le four à 180°
- Enfourner la tarte pour 20 à 25 minutes à 180°