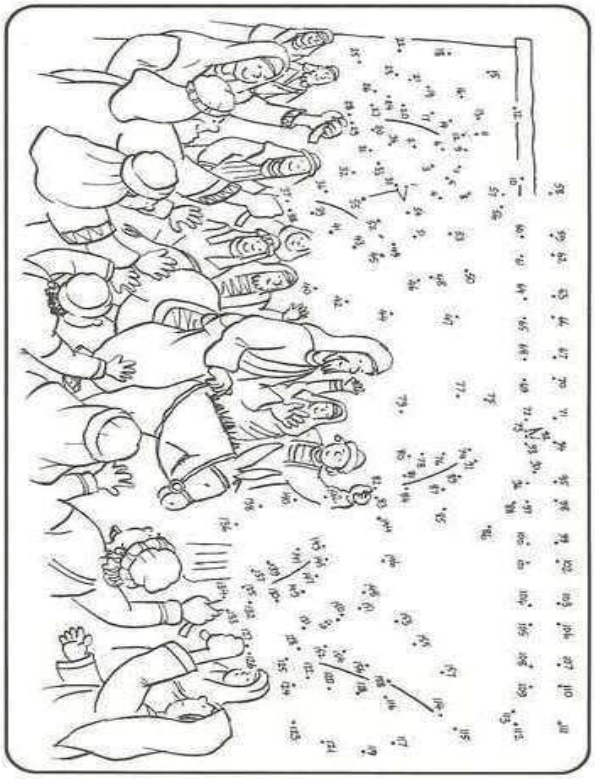
DIMANCHE 5 AVRIL



La Tarte Normande de Zélie Martin

Pour 8 personnes, il faut :

- 220 g de farine
- 130 g de beurre
- 6 pommes
- 3 jaunes d'œufs
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 pincées de cannelle
- 2 pincées de sel

12,5 cl d'eau

1. Prépare la pâte

Prépare une pâte brisée avec 100 g de beurre en petits morceaux que l'on dépose dans la farine ; mélange et effrite à peine du bout des doigts ; ajoute une pincée de sel et l'eau jusqu'à ce que tu obtiennes une boule de pâte souple.

Étale la pâte au rouleau sur un plan fariné, puis dépose-la dans un moule beurré.

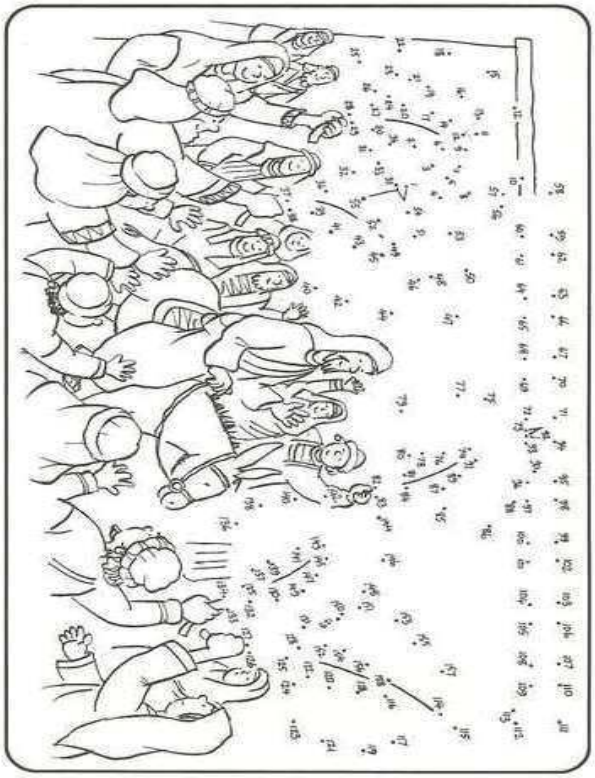
2. Prépare la tarte

Épluche les pommes ; coupe-les en lamelles et recouvre le fond du moule avec les pommes en formant une belle rosace.

Dans un bol, mélange au fouet la crème, les jaunes d'œufs, 3 cuillères de sucre, la cannelle et une pincée de sel.

Verse le mélange sur les pommes et cuis la tarte au four pendant 35 min à température moyenne.
5 min avant la fin de la cuisson, répartis 30 g de beurre sur la tarte et saupoudre de sucre afin de caraméliser légèrement.

DIMANCHE 5 AVRIL



82

La Tarte Normande de Zélie Martin

Pour 8 personnes, il faut :

- 220 g de farine
- 130 g de beurre
- 6 pommes
- 3 jaunes d'œufs
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 pincées de cannelle
- 2 pincées de sel

12,5 cl d'eau

1. Prépare la pâte

Prépare une pâte brisée avec 100 g de beurre en petits morceaux que l'on dépose dans la farine ; mélange et effrite à peine du bout des doigts ; ajoute une pincée de sel et l'eau jusqu'à ce que tu obtiennes une boule de pâte souple.

Étale la pâte au rouleau sur un plan fariné, puis dépose-la dans un moule beurré.

2. Prépare la tarte

Épluche les pommes ; coupe-les en lamelles et recouvre le fond du moule avec les pommes en formant une belle rosace.

Dans un bol, mélange au fouet la crème, les jaunes d'œufs, 3 cuillères de sucre, la cannelle et une pincée de sel.

Verse le mélange sur les pommes et cuis la tarte au four pendant 35 min à température moyenne.
5 min avant la fin de la cuisson, répartis 30 g de beurre sur la tarte et saupoudre de sucre afin de caraméliser légèrement.

27