



- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Éplucher les pommes, les couper en lamelles fines. Les disposer en rosace sur la pâte.
- Battre les œufs, sucre, crème liquide et vanille (et calvados s'il y en a)
- Verser doucement sur les pommes.
- Cuire 40/45 min, jusqu'à ce que la tarte soit dorée et la crème légèrement figée. Laisser tiédir.



## Astuces pour la Tarte

**Pommes parfaites:** Prendre comme pommes de la Reinette pour une saveur acidulée ou de la Golden pour plus de douceur. Les couper finement pour une cuisson homogène.

**Twist gourmand:** Saupoudrer des amandes effilées avant de cuire pour un croquant subtil, ou ajouter un filet de caramel au beurre salé maison à la sortie du four.



## Etapes:



## Notes



- 250 g farine ordinaire T55 ou T65
  - 120 g beurre
  - 5 cl eau froide
  - 1 jaune oeuf 20 g
  - 1 càc sel
- Garniture
- 3 pommes moyennes
  - 2 oeufs frais
  - 80 g de sucre roux
  - 150 ml de crème liquide (pour une texture légère)
  - 1 c. à café de vanille liquide
  - 1 c. à soupe de calvados (facultatif pour l'esprit normand)

## Ingredients:



CE MINI-ZINE EST CRÉÉ ÉDITÉ ET OFFERT PAR MAUD  
 @LAFILLEAUXVANS  
 @PAPIERCERRY  
 (NE PAS HÉSITER À ME TAGUER SUR INSTAGRAM)

# Histoire de la tante normande



Née dans les vergers normands, la tarte normande marie pommes juteuses et crème onctueuse. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, elle réchauffe les cœurs, parfois avec une goutte de calvados. Un dessert simple et convivial, prêt à devenir le tien !

# Recette de la tarte normande

