



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.

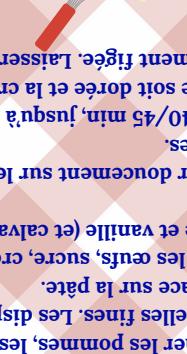


38



Notes

- Cupcake**

 - Préparer la pâte en sel et beurre en dés. Frotter dans un bol, mélanger farine, sucre et vanille (et calvados si il y en a).
 - Battre les œufs, sucre, crème liquide et vanille (et calvados si il y en a) jusqu'à obtention d'une texture sabléeuse.
 - Ajouter le jaune d'œuf et l'eau pour former une boule.
 - Envelopper et mettre au frigo dans un moule (20-22 cm). Battre la pâte fine ment, la placer dans un moule (20-22 cm).
 - Cuire 40/45 min, jusqu'à ce que la tarte soit dorée et la crème légèrement flûte. Laisser tiédir 20/30 min.
 - Verser doucement sur les pommes.
 - Cuire 40/45 min, jusqu'à ce que la tarte soit dorée et la crème légèrement flûte. Laisser tiédir 20/30 min.

Ingredients:

Pâtes droites

- 5 cl eau froide
 - 1 jaune oeuf 20 g
 - 1 caca sel
 - Garniture
 - 3 pommes moyennes
 - 2 cuillers fraîches
 - 80 g de sucre roux
 - 150 ml de crème liquide (pour une texture légère)
 - 1 c. à soupe de calvados
 - 1 c. à soupe de vanille liquide
 - (facultatif, pour l'espirt)

Histórie de la traite nozinha



Recette de la tarte normande



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