LA TARTE AUX POMMES (6 personnes)

**Pour cela, il te faut :**

* Une pâte brisée (rectangulaire ou ronde)
* 1 kg de pommes (Golden, c’est idéal)
* 2 œufs
* 20cl de crème fraîche
* 75g de sucre
* 1 sachet de sucre vanillé

ETAPE 1

Préchauffe le four **à 180°** et **place la pâte brisée dans le moule** en veillant à mettre de la farine, du beurre ou de l’huile en-dessous afin d’éviter que la pâte colle. Puis **fait des trous sur cette dernière avec une fourchette**.

ETAPE 2

**Epluche les pommes** et **coupent-les en lamelles** et dispose les soigneusement dans le moule (En cercle, en forme de rose ou l’une à côté de l’autre.)

ETAPE 3

Pour le liant, **bats les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la crème fraîche puis dispose-le sur les pommes.**

ETAPE 4

Enfourne le gâteau **environ 40 minutes**. Une fois la cuisson terminée, tu peux rajouter un peu de cannelle pour relever le goût !

Bon appétit !