



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 25mn**

### **TARTE « NORMANDE »**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sablée

2 pommes

0,25 L de lait

0,25 L de Crème liquide

100g de sucre semoule

4 œufs

#### **METHODE :**

La Tarte Normande est très facile à réaliser, et peut aisément être faite par des enfants, du moins en ce qui concerne la garniture.

Commencez par fonder un moule ou un cercle à tarte de 25 à 28 centimètres de diamètre environ.

Pour cela utilisez de la pâte sablée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Ensuite, épluchez les pommes et enlevez les pépins.

Coupez-les en dés ni trop petits, ni trop gros, puis déposez ces morceaux dans le fond de la tarte.

Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7).

Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez le sucre semoule, puis blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Ajoutez le lait et la crème liquide, puis mélangez le tout.

Versez cette préparation sur les morceaux de pommes, et enfournez la tarte Normande dans votre four chaud.

Laissez cuire pendant 25 minutes environ, puis sortez la tarte du four.

Une fois démoulée, la tarte Normande se déguste aussi bien tiède que froide.

Maintenant faites vous plaisir, et laissez rentrer dans votre cuisine un petit coin de Normandie.