

# Tarte aux pommes



## Ingrédients

**1 pâte feuilletée**

**4 grosses pommes**

**80 gr de sucre**

**1 sachet de sucre vanillé**

**2 oeufs**

**250 gr de crème fraîche légère**

## **Préparation**

**Préchauffez votre four à 180 °.**

**Etalez-la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.**

**Epluchez les pommes et coupez les en fines lamelles puis disposez-les sur la pâte**

**Dans un saladier mélangez le sucre, le sucre vanillé et les oeufs puis ajoutez la crème, battez pour obtenir un mélange homogène**

**Versez ce mélange sur les pommes**

**Mettez au four environ 40 minutes à 200 °.**

**La tarte doit avoir une belle  
couleur dorée**