



## RECETTE NORMANDE

# Tarte aux pommes à la normande



**Pour 6 personnes**  
 Préparation : 20 minutes  
 Cuisson : 55 minutes

### PRODUITS BONNETERRE

- 250g de pâte brisée
- 2 gros œufs entiers
- 50g de beurre de Baratte doux
- 50g de crème fraîche épaisse
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 poignée d'amandes effilées

### AUTRES PRODUITS BIO

- 750g de pommes reinettes
- 50g de sucre de canne roux

■ Disposez la pâte dans un moule à tarte. ■ Pelez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Faites sauter quelques minutes à la poêle dans le beurre de Baratte, puis saupoudrez de 20g de sucre de canne roux et de cannelle. ■ Versez les pommes sur le fond de tarte sans les ranger et faites cuire à four préchauffé (200°C) pendant 30 minutes. ■ Préparez la crème : battez les œufs avec la crème fraîche et le sucre de canne roux restant (vous pouvez éventuellement ajouter 1 cuillère à soupe de calvados). Recouvrez la tarte presque cuite de ce mélange, parsemez d'amandes effilées et repassez au four doux pendant 10 minutes. ■ Démoulez et servez tiède.

*Bonne dégustation !*