

Tarte aux pommes



les ingrédients



1 rouleau de pâte



sucre en poudre

10cl de crème fraîche

2 œufs



50g de poudre



6 pommes

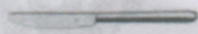
d'amande



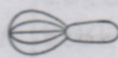
le matériel



une fourchette



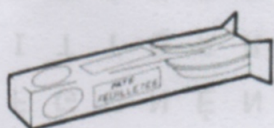
un couteau



un grand bol et
un fouet.



un moule à tarte



1. Déroule la pâte dans le moule.



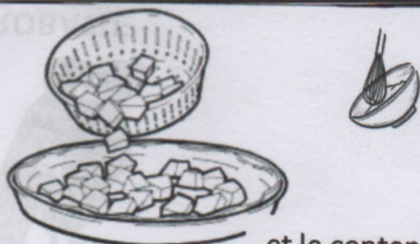
2. Pique la pâte avec la fourchette.



3. Epluche et coupe les pommes.



4. Fouette les œufs avec du sucre, la crème
et la poudre d'amande.



5 Verse les pommes sur la pâte. et le contenu
du bol



6 Saupoudre de sucre



7 Fais cuire 30 minutes à four moyen.