**Tarte normande facile**

|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 8 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Cuisson | 55 min |

**Ingrédients pour Tarte normande facile**

* 1 pâte feuilletée toute prête
* 50 g de farine
* 150 g de sucre en poudre
* 3 œufs entiers
* 1 brique de crème fraîche épaisse (ou 20 cl)
* 4 pommes granny
* 1 sachet de sucre vanillé

**Préparation pour Tarte normande facile**

1 Préchauffez le four th.6 (180°C).

2 Mélangez le sucre et la farine puis ajoutez les œufs et la crème fraîche, mélangez.

3 Coupez les pommes en dés et incorporez-les à la préparation.

4 Piquez la pâte avec une fourchette et versez le tout par dessus.

5 Saupoudrez avec le sachet de sucre vanillé en dernier.

6 Enfournez pendant 55 min.