

Carte Normande : la meilleur recette

pour 6 personnes

Ingrédients :

pâte sablée :

- 1 œuf.
- 200gr de farine.
- 100gr de sucre.
- 100gr de beurre.
- 1 pincée de sel.

Garniture :

- 1kg de pomme.
- 2 œufs.
- 100gr de sucre.
- 50gr de poudre d'amande.
- 200gr de crème fraîche épaisse (ou crème fleurette).
- Amande effilée.

Préparation :

- Si vous voulez faire la pâte vous même.

Dans une terrine, battez l'œuf à la fourchette. Ajoutez le sel et le sucre. Mélangez avec une spatule en bois jusqu'à ce que cela devienne mousseux. Ajoutez d'un coup la farine et mélangez l'ensemble grossièrement à la spatule. Effritez la pâte entre vos doigts jusqu'à ce que vous obtenez du sable. Incorporez le beurre en petits morceaux et pétrissez-là. La pâte ne doit plus coller aux mains (sinon ajoutez un peu de farine).

Étalez-la sur le plan de travail fariné puis déposez-la dans votre moule à tarte en fer blancs préalablement beuré et fariné. Oubliez le papier sulfurisé qui dénature la pâte à la cuisson !

Si la pâte se déchire, pas de panique : reconstituez-la avec vos mains directement dans le moule. On n'y verra rien une fois cuite. S'il fait chaud, réservez au réfrigérateur en attendant.

- Préchauffez votre four à 220°C.
- Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en lamelles. Inutile de précuire les pommes.