

Tarte aux pommes

Ingrédients :

Pâte brisée : 250 gr

Pommes: 1 kg

Oeufs : 2

Sucre semoule : 60 gr

Crème : 20 cl

Eplucher les pommes, les couper en quartier.

Garnir un moule à tarte avec la pâte.

Disposer les pommes dans le moule.

Verser le flan obtenu en battant les oeufs, le sucre et la crème. Faire cuire au four durant 25 mn environ.

- **Variante : je rajoute de la cannelle dans le flan**