

## Tarte aux pommes

## Ingrédients

125gr de farine  
 2 oeufs  
 60gr de beurre  
 1 sachet de sucre vanillé  
 1 pincée de sel  
 Zestes de citron  
 Crème fraîche sucrée  
 Pommes

## Préparation

Pâte brisée : Dans un saladier, mélangez la **farine**, 1 **oeuf** entier, le **beurre** froid coupé en petits morceaux, le sachet de **sucre vanillé** et le **sel**. Ajoutez une poignée de **zestes de citron**. Pétrissez afin d'obtenir une pâte homogène. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez au frigo min. 1h.

Étalez la boule de pâte dans un moule perforé afin d'obtenir une belle cuisson uniforme. Cuites à blanc au four préchauffé à 160° pendant 15 minutes, après avoir recouvert la pâte d'un papier de cuisson.

Étalez vos **pommes** découpées en tranches sur le fond de tarte, nappez d'un mélange du jaune de votre deuxième **oeuf** et de **crème fraîche** légèrement sucrée.

Cuisez 30 minutes à 200 degrés !



Joseph  
 design.be

L'ustensile de  
 la semaine!

Valse de  
 fruits et de  
 légumes

Coupez-les encore  
 plus facilement!



39<sup>90</sup>€

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph  
 design.be

