**TARTE AUX POMMES A LA CREME FRAICHE**



**Ingrédients pour Tarte aux pommes à la crème fraîche** :

* 3 pommes
* 1 pâte feuilletée
* 200 g de crème fraîche épaisse
* 1 sachet de sucre vanillé
* 1 œuf
* 1 c. à soupe de farine fine

**Préparation :**

Préchauffer le four th.6 (180°C).  
Étaler la pâte dans un moule à tarte

Piquer le fond avec une fourchette.

Mélanger la crème avec l’œuf, la farine et la vanille pour obtenir un mélange homogène.

Couper les pommes en fines tranche.

Mettre sur le fond de tarte et verser la préparation dessus.

Mettre au four  pendant 25 min