



Tarte aux pommes *normande*

David Brocard | Chef de cuisine | Collège Schweitzer | Neufchâtel-en-Bray

INGRÉDIENTS

2.25 kg de pâte feuilletée au beurre
1 kg d'œufs entiers liquide
4 kg de pommes Gala ou Braeburn
800 g de sucre semoule
2 kg de crème épaisse
10 cl de vanille



Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

Mode de cuisson : Four

Coût denrée assiette : 0.36 €

Temps de conservation : J+1

Progression de la recette

- Laver les pommes, les évider, laisser la peau.
- Couper les pommes en tranches pas trop épaisses.
- Mettre la pâte feuilletée avec papier cuisson dans une plaque gastro et la piquer.
- Disposer les pommes au fond sur environ 2 à 3 cm d'épaisseur.
- Dans un cul de poule, mélanger le sucre, la crème, les œufs et la vanille, bien mélanger le tout et verser sur les pommes.
- Cuire au four pendant 50 minutes à 170°C.
- Refroidir rapidement.
- Détailler en part de 90 grammes.
- Maintenir au frais jusqu'au service.

