

## Tarte aux pommes façon « les végétaux »

Ingrédients :

Pâte brisée

6 pommes Royal Gala ou Braeburn ou équivalent

120 + 30g de sucre en poudre

½ c à café de cannelle en poudre

2 œufs

3 grosses c à soupe de crème fraîche épaisse

3 c à soupe d'alcool fort (eau de vie poire, armagnac, etc...au choix)

Étaler la pâte suffisamment pour avoir de grands bords (6 à 7 cm au moins)

Dans une poêle, mettre les pommes épluchées et coupées en quartiers dans une noisette de beurre, les faire revenir sans les faire cuire complètement. Verser dans la poêle 120g de sucre et la cannelle et continuer la cuisson jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.

Étaler les pommes sur la pâte et replier les bords de la pâte vers le centre pour couvrir en partie.

Mettre au four T200 30 à 40mn.

Pendant ce temps faire la crème :

Battre les 2 œufs, 30 g de sucre, l'alcool fort et la crème fraîche épaisse

Bien mélanger et mettre sur les pommes hors du four, en remuant le plat pour faire glisser la crème sous les bords de pâte, bien partout.

Remettre au four T200 10 à 15mn.

Servir tiède avec une boule de glace.