

# Tarte aux Pommes de Brigitte et Yvon

- ⇒ 1 Pâte feuilletée
- ⇒ 6 Pommes Golden
- ⇒ 50 gr de beurre
- ⇒ 125 gr de sucre fin
- ⇒ 1 œuf
- ⇒ 3 cuillères à soupe de cognac

1 - Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte beurré

(Faire cuire 10 mn)

2 - Éplucher les pommes, les couper en tranches et ranger ces pommes

sur la pâte comme pour une tarte aux pommes ordinaire.

( possibilité de garnir la tarte de compote )

3 - Faire cuire au four 25 minutes à 180 °

4 - Au bout de cette cuisson, verser sur la tarte le mélange crémeux suivant :

Battre un œuf entier avec le sucre, ajouter le beurre fondu

## Aménagement par Yvon pour la journée détente à Grasla:

→ 100 g de sucre roux (cassonade)-à la place du sucre traditionnel

→ 3 Cuillères à soupe d'eau de vie de prune **ajoutées au mélange crémeux**

5 – Remettre au four à 180° pendant 20 mn. La tarte doit être dorée.

6 – A la sortie du four, arroser de cognac, ( ne pas en mettre si vous avez ajouté

l'alcool au mélange crémeux ) laisser refroidir et démouler

