



Ma tarte aux pommes façon grand-mère

Ingrédients :

- **2 grosses pommes (1 rouge et une verte) ou 4 petites**
- **20 cl de crème fraîche je l'ai remplacé par du fromage blanc 0% à la vanille car il m'en restait dans le frigo**
- **1 oeuf**
- **3 cuillères à soupe de sucre**
- **1 pâte feuilletée**
- **~~1 sachet de sucre vanillé~~ puisque mon fromage blanc est déjà vanillé, je n'en ai pas mis.**

Préparation :

Eplucher uniquement la pomme verte et couper les 2 pommes en fines lamelles.

Disposer les lamelles sur la pâte feuilletée en formant une rosace.

Fouetter l'oeuf, le fromage blanc et le sucre (je n'ai pas mis de sucre vanillé puisque mon fromage blanc était déjà à la vanille, seulement si vous mettez de la crème fraîche, rajoutez du sucre vanillé).

Ajouter ce mélange sur les pommes.

Mettre votre four à préchauffer au TH 6/7.

Enfourner votre tarte et laisser cuire jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit légèrement doré soit 30 mn à peu près.

Bon appétit !