

Tarte aux pommes

Pour 6 personnes
200 g de pâte à pain
2 jaunes d'oeufs + 1 oeuf entier
100 g de vergeoise
5 cl de crème fleurette
Pour la garniture
6 petites pommes Reinette
30 g de beurre
50 g de vergeoise

Epluchez les pommes, retirez les trognons avec un vide-pommes et déposez les fruits dans un plat. Parsemez le beurre coupé en petits dés et saupoudrez de cassonade. Enfourez une quinzaine de minutes à 180°C. Les pommes doivent être encore un peu fermes.

Etalez la pâte à pain finement et formez un disque que vous déposerez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Dans un saladier, battez les l'oeuf entier et les jaunes vivement tout en incorporant la crème fleurette. Versez cette préparation sur le disque de pâte à pain, saupoudrez de vergeoise puis déposez les pommes.

Enfourez 25 minutes à 180°C. Dégustez tiède ou froid.

confites à la vergeoise

