



Tarte normande



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Concentrée Vanille
- ✓ 2 œufs
- ✓ 65 g de sucre
- ✓ 65 g de poudre d'amandes
- ✓ 6 pommes
- ✓ 1 pâte sablée
- ✓ 20 g d'amandes effilées.

- ✓ Dans un plat à tarte, étalez la pâte sablée.
- ✓ Épluchez les pommes puis découpez chacune en 8 morceaux.
- ✓ Répartissez-les dans votre fond de pâte sablée.
- ✓ Mélangez les œufs avec le sucre, puis le Delical Boisson Concentrée Vanille et la poudre d'amandes.
- ✓ Versez la préparation sur les pommes puis parsemez d'amandes effilées.
- ✓ Laissez cuire pendant 25 min dans un four à 180°C.

452 kcal
29,0 g Protéines
/ Pour 200 ml



L' Astuce Gourmande

Vous pouvez déguster cette tarte tiède, avec une boule de glace vanille ou de la chantilly.