 **Tarte normande**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 3 ou 4 pommes golden** **- 50 g d'amandes effilées** **- sucre glace
Pâte :
250 g de farine** **- ½ càc de vanille** **- ¼ càc de sel** **- 15 g de sucre** **- 150 g de beurre - 1 œuf
Crème normande :
- 60 g de beurre fondu** **- 3 œufs** **- 120 g de sucre** **- 1 gousse de vanille**

**1 moule ou un cercle à tarte de 26 cm de diamètre
Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte :**Mélanger la farine, le sel, le sucre, la poudre de vanille.
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à l'obtention d'un "sable".
Incorporer l'œuf et mélanger très rapidement pour pouvoir former une boule.
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film.
Foncer le moule ou le cercle posé sur la plaque du four, tapissée de papier cuisson.
Piquer à la fourchette.
Faire cuire à blanc pendant 10 minutes, suivant le procédé choisi [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).
**La crème normande :**
Mettre les œufs et le sucre dans un petit saladier. Fouetter pour dissoudre les œufs.
Ouvrir la gousse de vanille en deux, gratter les graines et les incorporer ainsi que le beurre chaud. Réserver.
**La tarte :**Peler et épépiner les pommes, puis les couper en tranches épaisses.
Disposer les tranches sur le fond de tarte précuit. Napper avec la crème normande.
Parsemer les amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.
Enfourner pour 40 minutes.
Attendre quelques minutes pour démouler délicatement.
Servir tiède.