



# TARTE POMMES CHATAIGNES



## La recette

### Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 6 pommes
- Environ 500 gr de châtaignes
- 2 oeufs
- 100 gr de sucre
- 200 gr de crème fraîche épaisse

Préchauffez le four à 220 °

Faites cuire les châtaignes dans une casserole d'eau, environ 40 mn, goûtez pour vérifier la cuisson.

Epluchez les à chaud.

Coupez les pommes en quartiers.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et la crème fraîche.

Etalez la pâte dans un moule à tarte et faites cuire à blanc, laissez refroidir après cuisson.

Répartir les quartiers de pommes et les châtaignes.

Versez l'appareil dessus, vérifiez que les châtaignes soient bien recouvertes afin qu'elles ne sèchent pas à la cuisson.

Mettez au four 25 mn

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane