

Normandische appeltaart

Ingrediënten

- 1 pâte brisée
- 5 grote appels
- 2 eetlepels crème fraîche
- 8 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- 4 eieren

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Bedek een vorm met de pâte brisée. Prik er met een vork gaatjes in.
3. Schil de appels en snijd ze in plakjes. Bedek het deeg met de plakjes.
4. Meng de suiker, de eieren, de crème fraîche, de suiker en de kaneel en giet dit over de appels.
5. Zet de taart een half uur in de oven, zet die terug op stand 5.