

# La Tarte Normande

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la pâte sablée :

- 1 œuf
- 200 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 1 kg de pommes
- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes en poudre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1/2 verre à liqueur de calvados
- Quelques amandes effilées



Préparation :

- 1) Commencez par la pâte. Dans une terrine, battez l'œuf à la fourchette. Ajoutez le sel et le sucre. Mélangez avec une spatule en bois jusqu'à ce que cela devienne mousseux. Ajoutez d'un coup la farine et mélangez l'ensemble grossièrement à la spatule. Effritez la pâte entre vos doigts jusqu'à ce que vous obteniez du sable. Incorporez le beurre en petits morceaux et pétrissez-la. La pâte ne doit plus coller aux mains (sinon ajoutez un peu de farine).
- 2) Etalez-la sur le plan de travail fariné puis déposez-la dans votre moule à tarte en fer blanc préalablement beurré et fariné. Oubliez le papier sulfurisé qui dénature la pâte à la cuisson ! Si la pâte se déchire, pas de panique : reconstituez-la avec vos mains directement dans le moule. On n'y verra rien une fois cuite. S'il fait chaud, réservez au réfrigérateur en attendant.
- 3) Préchauffez votre four à 220°C. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en lamelles. Inutile de faire précuire les pommes : rangez-les directement sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Réservez.
- 4) Dans une jatte, battez les œufs. Ajoutez-y le sucre, puis l'amande en poudre, la crème et le calvados. Versez l'appareil sur les pommes. Parsemez d'amandes effilées.
- 5) Mettez à cuire à four chaud pendant 25 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une volette.

Se déguste tiède ou froide, éventuellement flambée au calvados.

# Le bœuf bourguignon

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 800 g de bœuf pour bourguignon
- 100 g de lardons
- 50 g de beurre ou 3 cuillères à soupe d'huile
- 2/3 de litre de vin rouge
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 250 g de champignons de Paris (en boîte)
- sel
- poivre



Préparation de la recette :

Hacher les oignons. Peler l'ail.

Dans une cocotte-minute, faire roussir la viande et les lardons dans l'huile ou le beurre.

Ajouter les oignons, les champignons égouttés et saupoudrer de fariner. Mélanger et laisser dorer un instant.

Mouiller avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande.

Saler et poivrer.

Ajouter l'ail et le bouquet garni.

Fermer la cocotte-minute.

Laisser cuire doucement 60 min à partir de la mise en rotation de la soupape.