

## TARTE PAYSANNE FACON LENOTRE

### INGREDIENTS :(6 pers)

*4 crêpes fines*

*4 grosses pommes*

*50 grs de raisins secs blonds*

*2 oeufs*

*10 cl de lait*

*10 cl de crème liquide*

*1 cl de calvados*

*1 sachet de sucre vanillé*

*60 grs sucre en poudre*

*20 grs sucre glace pour la décoration*

Pelez les pommes et taillez les en dès .

Plongez les raisins secs dans de l'eau bouillante et rafraîchissez les immédiatement sous l'eau froide courante . Réservez .

Préchauffez le four à 160 ° ou th 5 .

Dans un saladier , mélangez au fouet les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé .

Puis incorporez , toujours en fouettant , le lait , la crème et le calvados.

Déposez une crêpe au fond du moule et ajoutez dessus les autres crêpes en quinconce .

Répartissez les dès de pomme et les raisins secs dans le fond du moule , couvrez avec la préparation et faites cuire environ 35 mn au four .

Laissez refroidir .

Saupoudrez de sucre glace avant de servir