



# Tarte aux pommes normande

AVEC LA VACHE QUI RIT®  
FORMULE PLUS



## AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES

Une portion de tarte avec **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte


- ✦ 21,5% des ANC en **calcium** (contre 2,8%)
- ✦ 27,1% des ANC en **vitamine D** (contre 2,5%)
- ✦ 49,7% de **protéines** en plus
- 32,4% **moins d'acides gras saturés**

par rapport à une recette traditionnelle.



# Tarte aux pommes normande

AVEC LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS

 Préparation : 30 min - Cuisson : 30 à 40 min

 Coût par convive : 0,45 € pour une portion de 140 g

## INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES

- 10 kg de pommes
- 1 kg d'œufs
- 1 kg de sucre semoule
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 500 ml de lait
- 400 ml de calvados
- Extrait de vanille
- 10 fonds de pâte sucrée ou sablée

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Eplucher les pommes et les couper en quartier.
2. Les installer sur les fonds de tarte.
3. Mélanger les œufs, le sucre, **La Vache qui rit® Formule Plus**, le lait, le calvados et l'extrait de vanille.
4. Verser l'appareil sur les pommes.
5. Cuire au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes en fonction de la taille.
6. Faire refroidir et servir.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Énergie : 641,8 kJoules / 153,4 kcal - Matières grasses : 6,8 g dont 3,3 g d'acides gras saturés - Glucides : 17,4 g dont 9,1 g de sucres - Fibres : 1 g - Protéines : 3,7 g - Sel : 0,5 g - Calcium : 166 mg - Vitamine D : 1,8 µg



Cette tarte peut se décliner avec d'autres fruits en fonction de la saison.



LE PLUS  
PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus apporte du crémeux à l'appareil à tarte.