

# Tarte sucrée à la Musquée de Provence

---



---

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 30 à 40 minutes

## **Ingrédients pour 8 personnes :**

- 1 pâte brisée
- 2 oeufs
- 100 gr de sucre de canne
- 600 gr de Musquée de Provence
- 100 gr de crème fraîche
- 1/2 cuil. à café de cannelle
- 4 pommes
- beurre

## **Préparation :**

1. Laver, épépiner et couper la Musquée.
2. La faire cuire dans une poêle avec de l'huile jusqu'à ce qu'elle devienne purée
3. Laisser égoutter
4. Incorporer le mélange oeuf, crème, sucre et cannelle
5. Dans un moule, déposer la pâte et verser la purée de musquée puis les pommes coupées en lamelles
6. Saupoudrer de sucre et de beurre, et enfourner 30 à 40 minutes