



Tarte alsacienne aux pommes

Ingrédients pour un cercle de 20 à 22 cm:

Pâte Brisée

Farine	200 gr
Beurre	100 gr
Lait	30 gr
Jaunes d' œuf	1
Sucre semoule	12 gr
Sel	3 gr

Mettre la farine en fontaine et au milieu y déposer le sel , le sucre et ajouter un peu de lait pour les dissoudre. Ajouter le beurre en petits dés et sabler le tout du bout des doigts.

Refaire une fontaine et y ajouter le reste du lait et le jaune d' œuf.

Mélanger sans trop pétrir .Il faut que le beurre soit bien incorporer. Bouler la pâte , la filmer et la mettre au frais.

Appareil à crème prise

Œufs entiers	2
Sucre semoule	60 gr
Lait	125 gr
Crème	125 gr
Vanille liquide	1 C à Café

Casser les œufs dans un saladier , ajouter le sucre et mélanger doucement au fouet afin de dissoudre le sucre. Incorporer la vanille liquide puis le lait et la crème. Mélanger bien et réserver au frais.

Garnitures

3 à 4 pommes
Nappage pour tarte en sachet

Beurrer un cercle à tarte .Abaisser et foncer le cercle ou le moule avec la pâte .

Cuire à blanc 10 minutes à 180 °C en déposant sur la tarte un morceau de papier alu recouvert d' haricots secs.

Éplucher les pommes et les couper en 8.

Garnir le fond de tarte précuit de morceaux de pommes et verser l' appareil à crème prise.

Remettre au four à 180 °C 20 à 30 minutes.

Laisser refroidir puis napper avec le nappage pour tarte.