

Tarte Alsacienne

Recette 6 personnes

Pâte brisée sucrée : farine 200 g ; Beurre 100 g ; sucre poudre 1 cuillère à soupe ; eau 10 cl.

Appareil à flan : lait 150 ml ; crème fraîche liquide 110 ml ; Œufs entiers 2 ; sucre en poudre 60 g ; vanille liquide 1 cuillère à café pleine.

Pommes golden 4

Sucre glace.

1. Préparer une pâte brisée sucrée. La laisser reposer au moins 30 minutes
2. Préparer le flan : fouetter les œufs avec le sucre versé lentement. Délayer avec le mélange lait et crème Parfumer avec la vanille liquide.
3. Préchauffer le four à thermostat 7 ou 210° centigrades
4. Préparer les pommes : éplucher, couper en quatre ; et tailler en tranches de 5 mm environ.
5. Étirer la pâte et garnir le moule diamètre 26 cm.
6. Piquer légèrement la pâte.
7. Dresser les quartiers de pommes.
8. Verser l'appareil à flan doucement sur les pommes.
9. Cuire 30 à 40 minutes. Démouler sur grille.
10. Saupoudrer de sucre glace. Servir tiède.