

TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE

Avril 2003 (Révisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 4 pommes parfumées (Golden, reinette)
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 150 g de sucre en poudre (120 + 30)
- ★ 12,5 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 pincée de cannelle en poudre
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,85 € (soit 0,64 € par personne)



Recette :

Faire préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Peler les pommes, les couper en 2, les épépiner et couper chaque morceau en lamelles de 5 mm d'épaisseur tout en gardant la forme de demi-pommes. Disposer ces demi-pommes incisées sur le fond de tarte, parties bombées vers le haut. Saupoudrer de 30 g de sucre. Enfourner pour 30 minutes à four chaud.

Dans une terrine battre les œufs avec 120 g de sucre, le lait et la crème. Verser cette préparation sur les fruits et remettre au four thermostat 6 (180°C) pour 15 minutes. Saupoudrer de cannelle et de sucre glace. Servir tiède ou froide.

Boisson :

Un Gewurztraminer servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.