

Tarte aux pommes à l'alsacienne

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min - Cuisson : 35-40 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée maison ou pas
- 3 à 4 pommes (600g)
- 3 œufs
- 50g de sucre semoule
- 100g de crème fraîche
- 200g de lait
- 20g de sucre glace



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, un moule à tarte et une grille!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Foncer un moule à tarte de pâte brisée. Piquer le fond.
- Fouetter les œufs avec le sucre semoule, ajouter la crème et le lait.
- Eplucher et épépiner les pommes et les couper en huit.
- Les disposer en rosace sur le fond de la tarte.
- Verser l'appareil à flan.
- Enfourner pour 35-40 minutes environ.
- Quelques minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre glace.
- Sortir du four puis démouler sur une grille.
- Laisser refroidir avant de déguster.

Bon appétit!!!!