

Tarte aux pommes à l'Alsacienne



Pour une jolie tarte (28cm):

- 1 pâte sablée (maison ou non)
- 4 pommes golden
- 15cl de crème fraîche
- 15cl de lait
- 3 oeufs
- 100g de sucre
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 1/2 sachet de sucre vanillé

- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Mettez votre pâte dans un moule et faites cuire à blanc (papier sulfurisé + poids ou graines) pendant une dizaine de minutes.
- 3) Préparez la crème : battez les oeufs avec le sucre. Ajoutez l'arôme vanille, la crème fraîche et le lait.
- 4) Épluchez les pommes et coupez-les en tranches.
- 5) Disposez les pommes sur le fond de tarte. Versez la crème aux œufs. Saupoudrez du sucre vanillé et mettez au four 35min.
- 6) Régalez vous.... Vous pouvez servir la tarte tiède ou froide, avec éventuellement un peu de glace (*je l'ai servie avec de la glace au caramel... un délice*)