

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 oeufs. 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*)