

# Tarte fossile aux pommes



Pour 6 personnes :

3 à 4 pommes (*ici, Elstar*)

1 pâte feuilletée rectangulaire

4 œufs

30 cl de lait

80 g de farine

60 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé

50 de beurre fondu

Fac : boule de glace vanille et/ou nappage caramel au beurre salé

\*\*\*\*\*

- Recouvrir un plat à gratin ou un moule rectangulaire, avec la pâte feuilletée. Couper ou rabattre les bouts qui dépassent.
- Eplucher les pommes, les couper en 2 dans la longueur et ôter le trognon (*une cuillère parisienne est l'instrument idéal*).
- Couper les moitiés de pommes en tranches, sans les décoller. Disposer les moitié de pommes dans le moule, de façon harmonieuse (*les tranches, dans un sens et dans l'autre*).
- Dans un saladier, battre les œufs, le sucre, la farine, le lait, ainsi que le beurre fondu.
- Verser la pâte entre les pommes (*elles peuvent se soulever, ce n'est pas grave*) et saupoudrer l'ensemble avec le sachet de sucre vanillé.
- Enfourner 45 minutes à 180°C (*on peut couvrir vers la fin, pour ne pas que la tarte brunisse de trop...*). Laisser refroidir dans le four ouvert, si la crème semble encore tremblotante. Mais ça fige en refroidissant.
- Servir tiède ou froide, accompagnée (*ou pas !*) d'une boule de glace vanille et / ou un nappage au caramel au beurre salé.

Sandra Dupuis