Tarte fossile aux pommes

Pour 6 personnes:

3 à 4 pommes (ici, Elstar)

1 pâte feuilletée rectangulaire

4 œufs

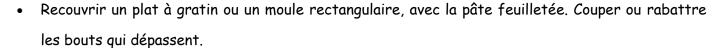
30 cl de lait

80 g de farine

60 q de sucre + 1 sachet de sucre vanillé

50 de beurre fondu

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



- 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.



