



Tartes

Tarte alsacienne aux pommes



55 min **20 min** **35 min** **0** **358**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

5 Pomme(s)
1 Pâte(s) brisée(s)
150 g **Crème fraîche épaisse**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 Beurre

Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Sortir la pâte brisée du réfrigérateur au moins dix minutes à l'avance, elle sera plus facile à travailler.
- 2 Beurrer un moule à tarte et le garnir de pâte.

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 Laver et éplucher les pommes à l'aide d'un économiseur.
- 2 Couper chaque pomme en deux, retirer le cœur et les couper en lamelles d'environ 5 mm d'épaisseur.
- 3 Plus les lamelles sont fines, plus les pommes cuiront rapidement.
- 4 Disposer les pommes en rosace sur la pâte, en partant de l'extérieur du moule vers le centre.
- 5 Mettre au four préchauffé à 210°C (Th.7) pendant 15 minutes.

Étape 3

Préparation de l'appareil

- 1 Casser l'oeuf dans un bol et le battre à la fourchette.

- 2 Ajouter la crème, le sucre en poudre et le sucre vanillé puis mélanger.
- 3 Retirer la tarte du four et verser cette préparation sur les pommes.
- 4 Remettre la tarte au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les pommes et la crème soient dorées.