

Tarte aux Pommes Alsacienne

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour la pâte sablée :

- FARINE	200g
- BEURRE	100g
- SUCRE SEMOULE	80g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUF(S)	1

Pour la farce de la tarte :

- POMME(S) JONAGOLD	3 (Pink Lady)
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- LAIT	20 cl
- OEUF(S)	3
- MAIZENA	1 c à soupe
- COGNAC	1 c à soupe



Recette:

- Pour la pâte sablée, mélangez la farine avec les sucres puis ajoutez l'œuf et le beurre fondu. Réservez au frais.
- Pelez et coupez les pommes au coupe-légumes en petits dés.
- D'un autre côté, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez l'alcool et la maïzéna.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte au rouleau et placez-la dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les dés de pommes au fond de celle-ci.
- Versez ensuite le mélange aux œufs par-dessus.
- Enfournez pendant 35-40 minutes.
- Laissez refroidir puis démoulez.
- Dégustez sans modération.