

TARTE ALSACIENNE

aux pommes

8 / 10 personnes

Recette de Michel
12 Mars 2011

Cuisson à 200 °

Ingrédients :

- ❖ 150 gr de farine
- ❖ 80 gr de beurre
- ❖ 140 gr de sucre glace
- ❖ 1 pincée de vanille
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 2 œufs
- ❖ 180 gr de lait (ou de crème – légère ou entière)
- ❖ 80 gr d'amandes effilées
- ❖ 80 gr de sucre
- ❖ 5/6 Pommes



Eplucher les pommes – les couper en quartiers

Les ranger dans un plat et cuire telles qu'elles au four (afin de gagner du temps)

Mélanger les 150 gr de farine avec les 80 gr de beurre + 80 gr de sucre, la pincée de vanille et le sel.

Malaxer le tout et ajouter un peu d'eau pour lier

Si trop mou, mettre au réfrigérateur un moment.

Etaler la pâte pour garnir votre moule ou le cercle et y disposer une feuille de film alimentaire ou de papier sulfurisé que vous garnirez de haricots ou riz.

Cuire cette pâte « à blanc » pendant dix minutes environ.

Retirer la garniture et le film.

Badigeonner la pâte avec de l'œuf battu.

Remettre au four pour durcir un peu.

Ranger les quartiers de pommes sur la pâte.

Bien mélanger 1 œuf + 1 jaune + 60 g de sucre

Y ajouter 180 gr de lait (ou crème)

Verser cette préparation sur la tarte cuire à nouveau.

Préparer une Macaronnade :

- 80 gr d'amandes effilées

- 80 gr de sucre

- un blanc d'œuf

Bien mélanger le tout et répartir sur la tarte précuite

Remettre au four encore quelques minutes pour la finition de cuisson.