

Tarte aux pommes à l'ancienne

Ingrédients pour une tarte de 8 personnes

1 pate brisée
5 belles pommes
3 Œufs entiers
1 jaune d'œuf
120 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
30 cl de crème liquide
20 cl de lait
50 gr de beurre pour le moule
Sucre glace pour le décor



La recette

Pour l'appareil:

1/ Dans un saladier mélanger le sucre, le sucre vanillé avec les œufs et le jaune d'œuf pour qu'il blanchisse.

2/ Versez la crème puis le lait.

Confectionner la tarte:

1/ Beurrez puis Mouler la pate Dans un moule à tarte de 8 personnes.

2/ Epluchez, épépinez les pommes puis coupez-les en quartier. Ensuite disposer les en cercle dans le fond de la tarte.

3/ Verser l'appareil dans la tarte jusqu'à hauteur des pommes.

4/ Enfourner dans un four très chaud puis cuire à 180° pendant 45 minutes pour qu'elle soit bien dorée.

Saupoudrez-la de sucre glace, servir soit tiède soit très froide.

La bonne recette de guitoune