

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

 Télécharger la recette

Recette pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 40/45 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 190°C (chaleur tournante).
Disposez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre,
Piquez le fond avec une fourchette.
Préparez la crème pâtissière "Alsa"
Portez à ébullition 1/2 litre de lait dans une casserole.
lorsque le lait bout fortement, retirez la casserole du feu, afin que la crème épaississe, il est indispensable que le lait soit bouillant
lorsque vous versez le contenu du sachet.
Versez immédiatement le contenu du sachet dans le lait bouillant, et remuez à l'aide d'un fouet à main pour obtenir une crème lisse et épaisse.
Garnissez votre fond de tarte de crème pâtissière tiède.
Epluchez les pommes et coupez-les en fines tranches, disposez-les sur la crème pâtissière en les chevauchant légèrement, ajoutez quelques noisettes de beurre et saupoudrez avec du sucre en poudre extra fin.
Mettez au four environ 40 mn
Se déguste froide ou tiède (avec une boule de glace vanille)

Commentaires

Vous pouvez également réaliser cette tarte avec des prunes (quetches)
Dénoyautez-les et coupez les en deux, face coupée vers le haut et sucrez à votre goût.

Ajouter un commentaire



TARTE AUX POMMES



Ingrédients

1 pâte feuilletée
prête à dérouler
1 sachet de crème
pâtissière "Alsa"
50 cl de lait demi écrémé
4 à 5 pommes golden
ou reinettes
20 gr de beurre
1 à 2 cuillères à soupe
de sucre (selon goût)