

Tarte aux pommes à l'Alsacienne

Dessert

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 ou 4 pommes (selon la grosseur)
- 1 pâte brisée
- 2 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la recette :

Posez sur un fond de moule à tarte une pâte brisée que vous trouez avec une fourchette.

Pelez et coupez les pommes en fines tranches que vous disposer sur le fond de tarte.

Dans un saladier, mélangez le sucre, la crème fraîche, les oeufs, le sucre vanillé; versez le tout sur les pommes.

Enfournez au four préchauffé à 200°C (th 6-7), jusqu'à ce que la tarte prenne une belle couleur dorée.



Recette proposée par CARO

© Marmiton.org, 1999-2015

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**