



Tarte aux pommes alsacienne

C*mon etiquette!

1 Faire une pâte brisée

8cl de lait

3 cuillères à soupe de sucre

300g de farine

150g de beurre salé mou coupé en dés

2 Réaliser la crème pâtissière

2 oeufs

25 cl de crème fraîche

100g de sucre

un sachet de sucre vanillé

3 Verser la crème sur les pommes pelées et découpées en tranches

3 ou 4 pommes (selon la grosseur)

Thermostat 6 (200°)
Cuisson 30min

