

TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE

Ingrédients :

1 kg de pommes (*soit 9 petites*)
25 + 40 g de sucre cristallisé vanillé
10 cl de lait entier
10 cl de crème fraîche épaisse
2 œufs
1 gousse de vanille ou 20 g de vanille liquide
50 g de poudre d'amandes
100 g d'amandes entières

Pour la pâte brisée pâtissière :

250 g de farine type 55
125 g de beurre ramolli
25 g de sucre cristallisé vanillé
5 g de sel
1 œuf entier

Commencer par préparer la pâte brisée la veille. Dans la cuve plastique du robot mixer munie du couteau métal, verser la farine, le beurre ramolli, le sucre cristallisé, le sel et l'œuf. Mettre en marche le robot jusqu'à obtenir une boule de pâte brisée. La réserver au frais.

Le lendemain, étaler la pâte brisée en un cercle de 28 cm de diamètre et une épaisseur de 4 mm. Ensuite, piquer sa surface à l'aide d'une fourchette et garnir un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Mettre au frais en attente.

Dans un saladier, verser le lait, la crème fraîche, 40 g de sucre cristallisé et les 2 œufs. Aplatir la gousse de vanille, la couper en deux et en extraire les grains de vanille. Les ajouter au contenu du saladier. Bien mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet pour obtenir un appareil à flan. Réserver au frais.

Faire chauffer le four à 230°.

Pendant ce temps, éplucher les pommes. Les couper en 4, enlever le cœur et quadriller la partie arrondie avec un couteau. Concasser grossièrement les amandes. Sortir le moule à tarte et disperser sur la pâte brisée la poudre d'amandes puis les amandes concassées. Disposer harmonieusement dessus les quartiers de pommes et les saupoudrer avec les 25 g de sucre cristallisé vanillé. Mettre la tarte à cuire pendant 30 minutes dans le four ramené à 220°.

A l'issue de cette première cuisson, sortir la tarte du four et verser dessus l'appareil à flan. Remettre l'ensemble à cuire pendant une vingtaine de minutes.

Laisser tiédir un quart d'heure à température ambiante et saupoudrer de sucre glace avant de servir.