

La tarte aux pommes à l'alsacienne

LES INGREDIENTS

Pâte brisée (pour 2 tartes)

500g de farine
250g de beurre (pas trop froid)
2 jaunes d'œuf
15cl d'eau
50g de sucre
10g de sel

Pommes

1kg de pommes-reinettes

Flan

2 oeufs
25cl de crème fraîche
75g de sucre
1 sachet de sucre vanillé

LA PATE BRISEE

Mettre la farine en puits dans une jatte. Couper le beurre en dés, et le mettre au centre du puits. Ajouter les jaunes d'œuf, l'eau, le sel et le sucre et les malaxer avec le beurre. Incorporer petit à petit toute la farine par mouvements tournants. Fraiser la pâte et la pétrir délicatement (pas trop, car elle risque de devenir élastique). Diviser la pâte en deux boules (environ 450g chacune) et les laisser reposer au-moins 30mn. N.B.: la deuxième boule peut se congeler.



LES POMMES ET LE FLAN

Éplucher les pommes et les couper en quartiers (1/4 ou 1/8 selon les goûts).

Utiliser de préférence des reinettes grises (acidulées et bonne tenue à la cuisson).

Battre tous les ingrédients du flan dans une petite jatte et réserver au frais.



LA CUISSON

Étaler une des boules de pâte et foncer le moule préalablement beurré. Couper le surplus de pâte et arranger les bords (le surplus servira pour une petite tartelette). Piquer la pâte avec une fourchette. Garnir la pâte avec les pommes, en les disposant harmonieusement. Saupoudrer les pommes de sucre en poudre.



Enfourner sur une grille en position basse et cuire à 250°C pendant environ 25mn. Vérifier la cuisson des pommes en les piquant avec un couteau pointu : la lame doit s'enfoncer mais avec un peu de résistance (cuisson à 80%).

Verser le flan et terminer la cuisson pendant environ 10mn, jusqu'à ce que les pommes et le flan prennent une belle couleur dorée (voir photo ci-dessous).



LE SERVICE

Sortir la tarte du four et la laisser refroidir au moins 30mn avant de la démouler (attention, la pâte brisée maison est assez friable).

Saupoudrer de sucre glace (facultatif).

Servir avec une boule de glace vanille.

