

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette et photo transmises par Nicole
Recette Thermomix

Tarte aux pommes alsacienne



Préparer 1 pâte brisée.

Garniture

900 g de pommes (Boskoop ou Cox Orange genre Reine de reinette, par exemple)

2 CS de jus de citron

100 g de sucre (moins pour ma part et une partie remplacée par du sucre vanillé)

3 oeufs

1/8 l de crème liquide (allégée)

1 CS de sucre glace

Prévoir une tourtière à quiche

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 40 min

Temps de refroidissement : 30 min

Préchauffer le four à 200 °C

Foncer la tourtière avec la pâte brisée. Éplucher les pommes, les couper en quartiers et fendre ces derniers. Garnir la tarte avec les pommes.

Enfourner pendant 10 min.

Pendant ce temps, battre le sucre, les oeufs et la crème. Verser la crème sur la tarte et renfourner pendant 30 min.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.