

Tarte aux pommes et crème pâtissière



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Aujourd'hui, c'est l'anniversaire de ma soeur Sylvie. Ne pouvant pas être avec elle, j'ai décidé de faire comme elle une tarte. Bon anniversaire soeurette !

Ingrédients

- pour la pâte brisée :
 - 250 g de farine
 - 50 g de sucre
 - 150 g de beurre - à température ambiante
 - 1 oeuf entier
- pour la crème pâtissière :
 - 40 cl de lait
 - 1 gousse de vanille
 - 4 jaunes d'oeufs
 - 100 g de sucre en poudre
 - 30 g de maïzena
- pour la décoration :
 - 4 pommes
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - perles de sucre

Préparation

- 1 Commencez par la pâte brisée. Mélangez la farine, le sucre et ajoutez le beurre en morceaux. Mettez le tout en "sable". Incorporez l'oeuf entier à la préparation. Formez une boule homogène.
- 2 Filmez votre pâte et réservez-la 1 heure maximum au réfrigérateur.
- 3 Faites la crème pâtissière. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la gousse de vanille fendue. Dans un saladier, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la maïzena.
- 4 Versez le lait bouillant sur les oeufs tout en remuant pour éviter la coagulation de ces derniers. Remettez le tout dans la casserole, faites chauffer à feu doux tout en remuant au fouet jusqu'à épaississement de la crème.
- 5 Mettez la crème dans un bol et filmez le dessus pour éviter la formation d'une peau à la surface, le temps qu'elle refroidisse.
- 6 Précédez à l'assemblage. Étalez la pâte sur une feuille de papier cuisson.
- 7 Déposez-la ensuite dans votre moule à tarte, coupez l'excédent et piquez-la un peu à la fourchette. Nappez de crème pâtissière froide toute la surface.
- 8 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7). Epluchez et coupez les pommes en fines lamelles puis disposez les sur la crème. Saupoudrez avec le sucre vanillé et enfournez pour 30 minutes.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoksi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

