

Tarte aux pommes à la vanille

8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ économe
- ❖ vide-pomme
- ❖ cuillère et tasse à mesurer
- ❖ cul-de-poule
- ❖ fouet
- ❖ rouleau à pâte
- ❖ pinceau
- ❖ moule à tarte

Ingrédients :

- ❖ 1 recette de pâte brisée
- ❖ 4 pommes
- ❖ 200 ml de lait concentré sucré faible en gras
- ❖ 200 ml de lait
- ❖ 1 œuf
- ❖ 15 ml d'extrait de vanille
- ❖ 50 ml de poudre d'amandes (facultatif)
- ❖ 30 ml de cassonade

Méthode :

Éplucher les pommes

Ôter le cœur des pommes avec un vide-pomme. Éplucher les pommes avec un économe.

Préparer l'appareil à la vanille

Déposer le lait concentré sucré, le lait et l'œuf dans un cul-de-poule. Mélanger à l'aide d'un fouet, ajouter la vanille et la poudre d'amandes.

Couper les pommes en quartier

Couper les pommes en deux. Couper chaque moitié en quatre.

Préchauffer le four à 200°C

Épisode 57 – De quoi tomber dans les pommes!

Abaisser la pâte

Graisser le moule à tarte. Avec un rouleau à pâte, étaler la pâte de façon circulaire, abaisser jusqu'à 2 mm. Déposer la pâte dans le moule à tarte. Ôter les parties de pâte qui dépassent. Garnir avec les quartiers de pommes en les plaçant en cercle.

Cuire la tarte

Verser l'appareil à la vanille sur les pommes. Parsemer la cassonade sur le dessus.

Cuire au four pendant 50 minutes à une heure.

Variante : Vous pouvez remplacer la vanille par 5 ml de cannelle en poudre.