TARTE AUX POMMES À LA CRÈME



RECETTE DE LA TARTE AUX POMMES

Recette de la **tarte aux pommes** simplement garnie d'une garniture à base de crème fraîche. Un dessert simple et facile à faire avec les enfants. Le goût simple de cette **tarte aux pommes** à la **crème** plaira aux enfants.

Préparer une pâte brisée ou utiliser une pâte brisée toute faite. (retrouver la recette de la pâte brisée)



Beurrer le moule à tarte.



Fariner le plan de travail.



Etaler la pâte brisée avec un rouleau à pâtisserie.



Plier la pâte en quatre et la poser dans le moule.





Replier les bords de la pâtes vers l'interieur et les presser contre le bord du moule.



Poser une feuille de papier d'alluminium sur la pâte à tarte et la lester avec des galets ou des légumes secs.



Faire précuire le fond de tarte 10 minutes dans un four préchauffé à 190°C



Retirer le fond de tarte après 10 minutes

PRÉPARER LES POMMES DE LA TARTE AUX POMMES À LA CRÈME

Eplucher les pommes.



Retier la partie centrale avec les pépins des pommes.



Couper les pommes en tranches.



PRÉPARER LA GARNITURE À LA CRÈME DE LA TARTE

Fouetter dans un bol la crème, le sucre, le sucre vanillé et la crème fraîche.



Répartir les pommes sur le fond de tarte en partant des bords extérieurs.





Verser la garniture à la crème sur le fond de tarte.



Faire cuire la tarte en réglant le four pour que la chaleur vienne du bas. Si le four n'est qu'à chaleur tournante il est nécessaire de faire cuire le fond de tarte un peu plus avant de le garnir.



La tarte aux pommes à la crème est bien meilleure si elle est mangée encore tiède.



Tarte aux pommes à la crème

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr