


TARTE AUX POMMES VANILLÉE

Préparation	35min
Cuisson	55min
Total	1h30
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 paquet de pâte feuilletée (fraîche ou congelée)	1 pointe de Cannelle moulue FUCHS
700 g de pommes acidulées	2 œufs
Le jus d'un demi-citron	3 cuillères à soupe de sucre de canne brut
200 g de crème aigre (20 - 30 % de mat. gr.)	Beurre et farine pour le moule
75 g de sucre	1 gousse de vanille bourbon

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (convection haut/bas).
2. Beurrer et fariner un moule à tarte et le garnir de pâte feuilletée.
3. Éplucher les pommes, éliminer les pépins et les découper en lamelles. Les arroser de jus de citron pour éviter qu'elles ne brunissent.
4. Disposer les lamelles de pomme sur le fond de tarte de manière à former une rosace. Commencer le long du bord extérieur en disposant les lamelles de pomme les unes à côté des autres dans le sens des aiguilles d'une montre. Rangée après rangée, la rosace prend forme et se termine au centre du moule.
5. Fendre et gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines et les incorporer à l'appareil à tarte. Préparer l'appareil à tarte avec la crème aigre, le sucre, la cannelle et les œufs. Verser la préparation uniformément sur les pommes.
6. Saupoudrer les pommes de sucre de canne brut.
7. Enfourner la tarte pour environ 50-60 minutes, jusqu'à ce que le sucre de canne brut ait caramélisé. Veiller à ce que le sucre ne brûle pas.
8. Laisser refroidir quelques instants et servir tiède avec de la crème fouettée.

