










## Tarte alsacienne

Temps de préparation 20 min  
Temps de cuisson 20 min  
Temps de repos 30 min  
Pour 8 personnes

### Ingrédients

-  1,5 kg de pommes "golden"
-  250 g de pâte Brisée
-  150 g de raisins secs blonds
-  150 g de sucre en poudre
-  3 œufs
-  1 c. à soupe de farine
-  150 g de crème fraîche
-  15 cl de lait
-  quelques gouttes d'extrait de vanille

### Préparation

- ♣ Préchauffez votre four à 240°C (th.8).
- ♣ Abaissez la pâte et disposez-la dans un moule à tarte chemisé.
- ♣ Epluchez, videz et coupez les pommes en rondelles. Disposez-les en rond sur le fond de tarte cru.
- ♣ Parsemez de raisins secs. Enfournez 15 min à 240°C (th.8).
- ♣ Mélangez dans un bol les œufs, le sucre en poudre, la crème fraîche, le lait, la farine et la vanille.
- ♣ Au bout des 15 min de cuisson, versez le mélange sur les pommes.
- ♣ Continuez la cuisson 15 min. Servez tiède.

Bon appétit