

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Tarte et tartelettes alsacienne ou normande



### Matières premières Quantités

Farine	0.150
Beurre	0.090
Sucre	0.011
Jaune d'œuf	0.030
Lait	0.015
Sel	0.003
Crème UHT	0.150
Œufs entiers	0.065
Sucre	0.040
Vanille extrait	QS
Poudre à crème	0.007
Pommes	4
Cannelle	QS
Sucre glace	0.050

### Progression

#### Pâte à foncer :

Mélanger tous les ingrédients sans trop pétrir.

Réserver au froid.

Abaisser puis foncer un moule beurré ou en cercle à tarte.

#### Crème prise :

Mélanger l'ensemble des ingrédients au fouet.

#### Procédé :

Eplucher les pommes et les couper en quartiers.

Garnir le fond de la tarte.

Verser l'appareil sur les pommes.

Cuire à 190°C.

Réserver sur grille.

Saupoudrer de sucre glace.

NB : ne pas cuire le fond à blanc comme indiqué quelques fois. Les pommes sont longues à cuire et ne seraient pas cuites si l'on cuit le fond avant.

