



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Tarte alsacienne (diamètre 22cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte Brisée :</u> Farine 200g Beurre 100g Lait 30g Jaune d'œufs 20g Sucre semoule 12g Sel 3g</p> <p><u>Appareil à crème prise :</u> Œuf entier 125g Sucre semoule 60g Lait 125g Crème UHT 125g Vanille liquide QS</p> <p><u>Garniture :</u> Pommes « golden » 500g</p> <p><u>Finition :</u> Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte Brisée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> : épaisseur 2/3mm</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de 22cm de diamètre</p> <p><u>PRE-CUIRE</u> : le fond</p> <p><u>REALISER</u> : l'appareil à crème prise</p> <p><u>EPLUCHER ET COUPER</u> : les pommes en quartiers (8)</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de quartiers de pommes</p> <p><u>VERSER</u> : l'appareil à crème prise</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>FINITION</u> : saupoudrer de sucre glace</p>	
<p><u>Croquis</u></p>		