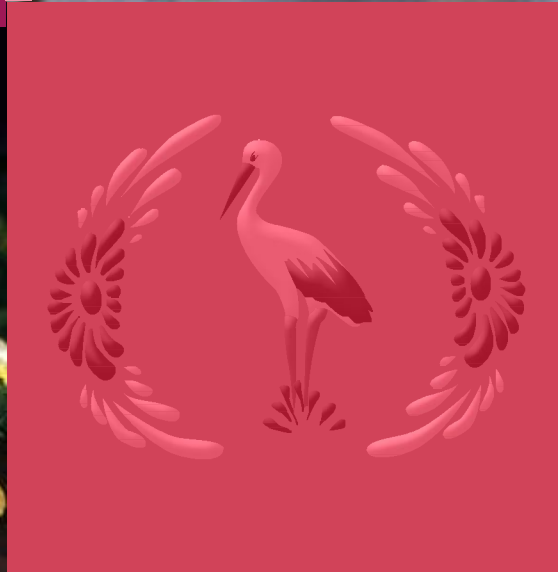


Desserts



TARTE AUX POMMES À L'ALSACIENNE

1



6/8



Gewurztraminer

Pâte brisée

- ▶ 250 g de farine
- ▶ 125 g de beurre
- ▶ 25 g de sucre
- ▶ 5 g de sel
- ▶ 10 cl d'eau froide

Fruits

- ▶ 1 kg de pommes
- ▶ 25 g de sucre

Appareil à flan

- ▶ 75 g de sucre
- ▶ 10 cl de lait
- ▶ 10 cl de crème
- ▶ 2 œufs
- ▶ vanille en quantité suffisante

Préparation du flan

- Battre les œufs et le sucre pendant quelques instants, ajouter ensuite le lait, la crème et la vanille.
- Graisser le moule.
- Peser 400 g de pâte.
- Foncer soigneusement la tarte, pincer les bords aussi régulièrement que possible, piquer le fond avec une fourchette.
- Éplucher les pommes, les couper en quarts (en huitièmes si elles sont trop grandes), inciser les morceaux pour faciliter la cuisson, disposer les pommes en bonne ordonnance sur le fond, saupoudrer de 25 g de sucre.
- Mettre à four chaud (200°C) pendant 25 à 30 minutes.
- Attendre que les pommes soient cuites, verser le flan sur la tarte.
- Remettre ensuite au four pour terminer la cuisson.
- Saupoudrer de sucre glace.

Remarque

Servir de préférence lorsque la tarte est encore tiède.

Recettes de la Table Alsacienne

Librairie Istra – Strasbourg

PETITS FOURS DE NOËL (BREDELE)

2



Gewurztraminer

- ▶ 500 g de farine
- ▶ 250 g de sucre en poudre
- ▶ 250 g de beurre
- ▶ 3 œufs
- ▶ 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- ▶ 1 jaune d'œuf pour dorer
- ▶ le zeste d'un citron

- Dans une terrine, verser la farine et creuser un puits.
- Y mettre le beurre ramolli et coupé en petits morceaux.
- Ajouter la cannelle, le sucre, le zeste de citron râpé et les œufs.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte ferme. Si la pâte est trop sèche, ajouter un quatrième œuf.
- Laisser reposer 12 heures dans un endroit frais.
- Abaisser la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur.
- Y découper des petits gâteaux en forme d'étoiles, de demi-lunes, de petits bonshommes, etc.
- Les déposer sur la plaque du four bien beurrée et dorer le dessus au jaune d'œuf.
- Cuisson : 15 mn à 180°C.

Recettes de la Cuisine alsacienne

par Pierre Gaertner et Robert Frederick