***Tarte aux pommes alsacienne***

***Ingrédients***

[*Pâte brisée*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/04/pate-brisee-trop-facile.html)

*3 pommes*

*2 œufs*

*200 ml de crème liquide*

*90 g de sucre en poudre*

*1 sachet de sucre vanillé*

Cassonade

Préparer la pâte brisée puis  étalez-la et déposer-la dans un moule à tarte chemisé de papier cuisson. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C et faites précuire votre fond de tarte à 180°C pendant 10 minutes.

Fouettez les œufs avec le sucre, incorporez la crème et le sucre vanillé, mélangez.

Epluchez les pommes, retirez le cœur et coupez-les en lamelles fines.

Disposez joliment les lamelles de pommes sur le fond de tarte et versez la crème. Pour finir saupoudrez de cassonade et enfournez à 180°C pendant 45 à 50 minutes selon votre four.