#  Tarte aux pommes et crème pâtissière au citron

**Ingrédients**

**Pour 7 personnes**

1 rouleau de pâte feuilletée épaisse

4 œufs

1/2 litre de lait entier

1 citron

70 g de maïzena (7 c à soupe rase)

80 g de sucre fin

3-4 c à s gelée de pissenlit (ou de confiture d’abricot pour la finition sans morceaux, sinon mixer)

50 ml d’eau

**Préparation**

**Préchauffage four à 190°C (th : 6/7)**

Dans une  casserole, porter à ébullition le lait

 Dans un saladier, fouetter les œufs, le sucre fin, le zeste de citron, puis la maïzena. Verser petit à petit le lait chaud tout en fouettant, bien mélanger. Verser la préparation dans une casserole et laisser cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à obtenir une crème ferme. Laisser tièdir.

Éplucher et laver les pommes, puis les couper en tranches ni trop fines ni trop épaisses. Dérouler la pâte feuilletée et la placer dans un plat à tarte beurré. Étaler la crème pâtissière sur le fond de la tarte et y déposer les tranches de pommes. Enfourner pour 25 à 30 min environ.

Porter à ébullition la gelée de pissenlit ou la confiture d’abricot avec l'eau (s’il y a des morceaux mixer la confiture) et faire bouillir 2 min. Avec un pinceau, napper la tarte avec le coulis obtenu. Laisser refroidir puis mettre la tarte au réfrigérateur.

# Source : Cuisine gourmande de Carmencita