

Ingrediënten

- 1 litre de lait entier
- 1 gousse de vanille fendue
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 90 g de maïzena
- 140 g de sucre
- 4 oeufs
- 3 pommes



Recept

Etape: 1

Une pâte à tarte Brisée (100% beurre)

Etape: 2

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Etape: 3

Faire bouillir le lait dans une casserole avec la gousse fendue et l'arôme vanille.

Etape: 4

Pendant ce temps, mélanger la maïzena, le sucre, les oeufs et les pommes préalablement coupées en morceaux.

Etape: 5

Étaler la pâte à tarte dans un moule à gâteau rond de préférence.

Etape: 6

Ajouter le lait bouillant à la préparation, bien mélanger et faire couler sur la pâte Brisée.

Etape: 7

Enfourner pendant 45 minutes, vérifier la cuisson avec un couteau

Etape: 8

Après la cuisson, mettre au frais minimum 2h.

Bron

Toutes recettes

<https://toutesrecettes.com/tarte-aux-pommes-a-la-creme-patisiere>
<https://toutesrecettes.com/tarte-aux-pommes-a-la-creme-patisiere/2>

Info Martine Lycke 25/03/2020

Vorm van 24 cm genomen

Opwarmen in grote kookpot (spaghettipot)

1 l melk

1 kl vanille extract (van Els Willems)

In aparte mengkom:

90 g maïzena

140 g suiker

4 eieren (was 297g)

Warme melk erop gieten en goed mengen

Terug in kookpot gieten en onder voortdurend roeren laten indikken

Daarna terug in de mengkom gieten en appelblokjes eronder mengen

Bladerdeeg (geen brisée in huis)

Prikken met vork

Melkmengsel erbij gieten

Oven 180°C – 45 minuten

Fotos

