



Tarte à la vanille et roses de pomme

1 pâte sablée • 1 gousse de vanille • 750 ml de lait • 3 jaunes d'œuf • 50 g de féculé • 150 g de sucre • 8 grosses pommes rouges • 1 L d'eau • 250 g de sucre • sucre glace

1 Battez les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre puis incorporez la féculé et 6 c. à s. de lait froid. Ajoutez la gousse de vanille. Dans une casserole, portez à ébullition le reste du lait et 100 g de sucre. Ajoutez la préparation d'œufs et faites cuire 4 minutes en mélangeant. Versez la pâte dans un saladier, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la refroidir au réfrigérateur.

2 Préchauffez le four à 160°C. Faites cuire la pâte 15 minutes. Mélangez le pudding à la vanille et placez-le sur le fond de tarte une fois celui-ci refroidi.

3 Coupez les pommes en tranches très fines. Portez à ébullition l'eau et le sucre, puis faites blanchir les tranches de pommes pendant 2 minutes. Posez, les unes à côté des autres, 12 tranches de pommes se chevauchant et enroulez-les de façon à obtenir une petite rose. Formez 24 roses de cette manière. Enfin, saupoudrez de sucre glace.

ASSIETTE DE SERVICE Ø 30 cm



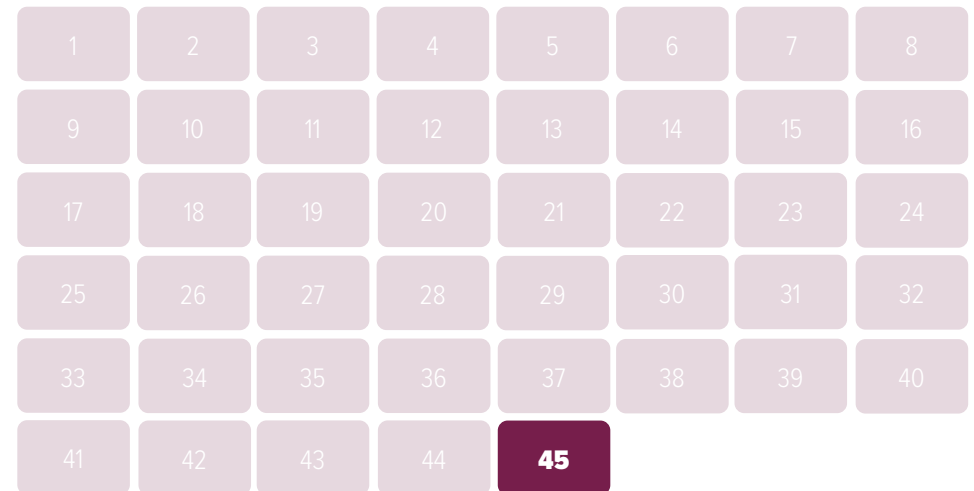
Design épuré, idéal pour présenter vos gâteaux

Compatible



123456789

Collez vos vignettes STAUB ci-dessous



L'ASSIETTE DE SERVICE
Ø 30 cm

~~34~~[€]₉₅

5 €
avec
45 vignettes