

TARTE ALSACIENNE

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

150 g de farine de petit épeautre

50 g de farine de sarrasin

1 cc de laitue de mer en paillettes

100 g de beurre ou d'huile de sésame

1 pointe de sel

4 cs d'eau

Pour la garniture :

6 pommes

1 œuf

20 cl de crème

Préparation :

Pâte sablée

Mélanger les farines, la laitue de mer et le sel

Sabler la pâte avec le beurre ou l'huile pour obtenir un mélange granuleux

Ajouter l'eau, former la pâte et laisser reposer 1/4 d'heure.

Garniture

Couper les pommes en tranches régulières,

Foncer un moule avec la pâte et la piquer

Disposer les pommes en rosace

Battre l'œuf et la crème puis verser le mélange sur les fruits

Cuisson :

Saisir la pâte 5 mn à 250° puis laisser cuire 10 mn à 180°

Remarque : A déguster tiède



Recette proposée par Marie-Jo
D'après « Algues au quotidien » Marine Sontag : Pages 62 et 63
Edition Cabedita – Collection archives gourmandes
Troc-Recettes du 12/ 11 / 2018 – Pleumeur Gautier