

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Source : Cuisine TV

## Sablé breton aux pommes



Vite préparée, cette recette bretonne vous permettra d'utiliser les quelques pommes qu'il vous reste...et vous pourrez même l'accompagner d'un bon petit cidre....pourquoi pas ?



**3 à 4 pommes**  
**1 citron**  
**2 blancs d'oeufs + 70 g de sucre**  
**70 g de beurre mou**  
**Mélanger 100 g de farine + 1/2 sachet de levure**

Tailler les pommes en julienne. Les citronner. Réserver.

Dans le bol du TM

Adapter le fouet. Mettre les blancs et le sucre.  
**Fouetter 1 min VIT 4.**

Ajouter le beurre.  
**Fouetter 30 sec VIT 4.**

Verser la farine + levure. OTER le fouet.  
**Régler 30 sec VIT 3.**

Etaler la pâte à sablé obtenue, dans un moule style moule à manqué ou tourtière...

Verser la julienne de pommes par-dessus et bien l'aplatir en laissant apparaître la pâte sur les bords.

**Cuire 20 à 30 min à 170°C.**