

Tarte Marie-Christine by Lola

Ingrédients :

- 5 c.à.s de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 c.à.s d'huile
- 2 c.à.s de sucre en poudre
- 2 c.à.s de lait
- 3 œufs
- 4 ou 5 pommes
- du sucre en poudre
- des noisettes de beurre



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans le bol du robot, mettez la farine, la levure, l'huile, le sucre, le lait et 3 œufs, mélangez 20 secondes - vitesse 5.

Étalez la pâte dans un moule de votre choix, ici un moule à tarte Flexipan®.

Disposez dessus les pommes pelées, trognons ôtés et coupées en lamelles (coupe pommes)(une bonne couche).

Saupoudrez de sucre et posez quelques noisettes de beurre.

Mettez à four moyen 180° C pendant environ 25 min.

Lola a joliment disposé les tranches de pommes. Nous avons un peu modifié la recette sans nous en rendre compte, nous avons mis les 3 oeufs dans la pâte. Je lisais (trop vite) la recette à Lola, je faisais le pain pendant ce temps.

On dit bien "on ne peut pas être au four et au moulin en même temps "

Suggestion :

A déguster tiède avec une boule de glace vanille ou froide avec de la chantilly comme ici

Peut se réaliser avec tous robots multifonctions ou sans.