

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

TARTE SANS PÂTE AUX POMMES

Ingrédients :

- ✓ 105 g de sucre
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 3 œufs
- ✓ 250 g de lait demi-écrémé
- ✓ 110 g de crème liquide entière 35%MG
- ✓ 2 bouchons de rhum ambré
- ✓ 105 g de farine T55
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 3 pommes



Préparation :

Battez les œufs au fouet avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez la farine, mélangez. Versez le rhum, mélangez puis le beurre fondu. Mélangez énergiquement au fouet. Incorporez le lait et la crème liquide en dernier. Beurrez le plat de cuisson Répartissez les pommes pelées et coupées au coupe pommes en ligne. Versez la pâte sur les quartiers de pommes. Démarrez le grill en **mode >MANUEL** à 230 °C, faites cuire 15 minutes. Baissez à 120°C pour 5 minutes. Eteignez **sans ouvrir** et laissez reposer 5 minutes.

Conseils :

Laissez refroidir avant de démouler en retournant sur un plat sans rebord et retournez sur le plat de présentation.

Photos :



Bon appétit