

Tarte aux pommes

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 4 belles pommes
- 250 g de farine fermenté (levure)
- 4 œufs
- 1 zeste de citron
- 1 citron pressé
- 1 c à s de sucre de canne en poudre + un zeste de citron
- 4 c à c de levure chimique
- Marmelade aux abricots

Pratique

- Dans une casserole faire fondre le beurre
- Dans un saladier, battre les œufs entier avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème blanchi
- Passer la farine au tamis et la verser doucement sur la préparation œufs/sucre
- Remuer en tournant le saladier à gauche et la cuillère en bois à droite
- Rajouter le jus de citron, son zeste, un peu de sel, la c à s de sucre de canne avec son zeste, la levure et remuer le tout
- Ajouter ensuite le beurre fondu, remuer
- Mettre un papier sulfurisé dans un moule à haut bord et verser la préparation
- Peler les pommes, couper chacune en 4 parts et entailler chaque part dans le sens de la longueur.
- Répartir chaque part en couronne sur la pâte
- Enformer dans un four déjà préchauffé à 200°C environ 30 minutes
- Pendant ce temps chauffer la marmelade d'abricot qui sera mis ensuite lorsque le gâteau sera cuit. Elle sera répartie avec une c à s sur le gâteau.