

Tarte fondante aux pommes

Côté marché :

Pour 12 parts

Préparation : 40 mn

Repos : 30 mn

125 g de farine

125 g de fromage blanc lisse

125 g de beurre

4/5 belles pommes

2 œufs

50 g de sucre glace

200 g de crème fraîche

1 cs de jus de citron

2 cs de confiture d'abricots (j'ai mis de la gelée de pommes à la cannelle)

1 cs de pignons de pin



Préparation :

Malaxez la farine, le beurre coupé en dés et le fromage blanc pour obtenir une pâte lisse. L'abaisser en forme de cercle entre 2 feuilles de papier sulfurisé et fonder un moule à charnière de 28 cm de diamètre.

Oter le papier sulfurisé qui se trouve sur la pâte, piquer la pâte avec une fourchette, placer celle-ci 30 mn au froid.

Préchauffer le four à 200°C. Eplucher les pommes, les couper en 4, les épépiner, les couper en fines lamelles. Battre les œufs et le sucre glace pour obtenir une crème épaisse. Y incorporer la crème fraîche et le jus de citron. Enduire le fond de pâte de la moitié de la crème. Enfourner le gâteau 15 mn environ.

Chauffer la confiture, en enduire la tarte chaude, parsemer de pignons et éventuellement de sucre glace et continuer la cuisson 15 mn environ.

Cuisine Guylaine

<http://cuisine-guylaine.over-blog.com>

