



J'ai fini par mettre le titre de tarte bijoux aux pommes rapées sur la demande des lectrices et par manque de temps ,j'imaginai la tarte avec différentes couleurs comme un bijou mais je pense que même avec une seule couleur, cela lui va très bien.

Une délicieuse tarte bien fondante avec la pomme rapée qui fond complètement en cuisson et qui lui donne un goût irréprochable, elle est facile et tellement bonne.

Ingrédients

- 300 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'oeufs + 1 oeuf entier

- 1 sachet de levure chimique
- vanille

Farce

- 1 kilo de pomme
- 2 c à soupe de jus de citron
- 5 c à soupe ou plus de sucre
- vanille



Préparation de la pâte

Ajouter le sucre, vanille au beurre ramolli et mélanger avec une fourchette jusqu'à consistance crémeuse.

Battre légèrement les jaunes d'oeufs et l'oeuf entier, les ajouter au mélange de beurre, mélanger.

Tamiser la farine et la levure, les ajouter au mélange beurre-œufs.

Façonner en boule, enveloppez-la dans un film transparent et laisser reposer.



Préparation de la farce

Raper les pommes avec les trous moyens mais pas les trous trop fin , ce n'est pas nécessaire.

ajouter le citron, le sucre et la vanille et bien mélanger.

Diviser la pâte en deux et prendre un petite boule pour façonner des petites formes.

Beurrer un moule rond ou un moule à tarte a bord haut.

Abaisser la première boule et la placer dans le moule.

Etaler la farce uniformément.

Abaisser la deuxième boule et couvrir les pommes rapées.

Faire des formes au choix et les badigeonner de jaunes d'oeufs et les placer sur la tarte.

Enfourner dans un four préchauffé Th.5 pendant 40 min environs.

A la sortie du four, laisser refroidir.

Remplir les trous de confiture.

saupoudrer de sucre glace.



Bonne dégustation.