

TARTE AUX POMMES SANS PATE



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Josette !

Ingrédients :

- 4 pommes
- 130 g de farine
- 130 g de sucre
- 400 g de lait
- 25 g de beurre
- 3 œufs
- 2 c à s de rhum
- 1 c à s de sucre vanillé

Préparation :

- préchauffer le four à 200°
- éplucher les pommes et les couper en gros quartiers
- mettre dans le bol, les œufs avec le sucre et mixer 2 minutes à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux
- puis, ajouter la farine, le sucre vanillé, le beurre fondu, le lait et le rhum et mixer 1 minute à vitesse 4
- disposer les pommes coupées dans le moule à tarte beurré
- verser l'appareil à base de lait pour les couvrir
- enfourner pendant 40 minutes en surveillant que cela ne dore trop vite
- laisser refroidir et réserver au frais avant de servir

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>