

TARTE AUX POMMES A LA CRÈME ANGLAISE

Ingrédients :

3 oeufs
250 g de ricotta
270 g de farine
15g de sucre
1 sachet de levure
40 ml d'huile
3 pommes
150 g de crème anglaise

PRÉPARATION :

1. Dans un bol, placez la ricotta et le sucre, et broyez-les bien.
2. Ajouter les œufs et remuez, ajoutez l'huile et mélangez à nouveau avec un fouet ou un batteur électrique.
3. Graissez et saupoudrez un moule 22 cm de préférence.
3. Versez la préparation dans le moule et placez les pommes tranchées à la surface.
4. Ajoutez petit à petit la crème anglaise.
5. Mettez la tarte dans un four préchauffé à 180 degrés, laissez-la cuire pendant environ 35 minutes.

Après cuisson, retirez-le du four et laissez-le reposer à température ambiante laissez refroidir et démouler.

LES CONSEILS DE NINA: Au moment où la pâte est dans le moule, mettez d'abord les pommes tranchées sur la surface puis la

crème pâtissière, avec cette astuce, les pommes seront conservées pour que la crème tombe au fond lors de la cuisson du gâteau.

Vous pouvez la conserver 2 jours au réfrigérateur.