

TARTE SUISSE AUX POMMES

Ingrédients :

3 pommes

le jus d'un demi citron

2 oeufs

100 g de farine

100 g de sucre

100 g de beurre pommade

1/2 sachet de levure chimique

1/2 càc de sucre en poudre

1 pincée de sel

nappage neutre

Préparation :

1. Épluchez les pommes et coupez les en fines lamelles.
2. Mettez-les dans un plat et arrosez-les du jus d'un demi citron pour qu'elles ne brunissent pas.
3. Préparer un quatre quart en mélangeant dans le bol du robot le sucre et le beurre pommade.
4. Ajoutez-y ensuite les jaunes d'oeufs et la farine tamisée avec la levure chimique et la vanille.
5. Terminez par ajouter délicatement les blancs d'oeufs montés en neige ferme avec une pincée de sel.
6. Beurrez votre moule à tarte
7. Chemisez votre moule à tarte avec du beurre et un peu de

sucre en poudre (c'est mon petit truc pour avoir un cake bien coloré et croustillant)

8. Versez la pâte à cake dans le moule chemisé et égalisez le dessus avec une spatule.
9. Disposez toutes les lamelles de pommes sur le cake.
10. Enfournez environ 30 minutes à 210°C (20 minutes à 210°C puis 10 minutes à 190°C pour moi)
11. Le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau ressort sèche du gâteau et qu'il est bien doré
12. Laissez refroidir la tarte sur une grille.
13. Pendant ce temps préparez le nappage neutre et badigeonnez-en la tarte lorsqu'elle est refroidie.