



Temps préparation : 15 mn

Temps cuisson : 30 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 3 ou 4 pommes (selon la taille) coupées en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur
- 100g de sucre
- 2 œufs entiers
- 20cl huile neutre ou 60g de beurre fondu
- 200g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 citron (zeste et jus)
- 150g de confiture de fruits rouges de préférence
- 2 petits bouchons de Rhum (*facultatif*)

Tarte aux Pommes

« Adeline »

PREPARATION

1 - Préchauffer le four th 6 /180°C.

2 - Battre les œufs entiers et le sucre jusqu'à blanchiment.

3 - Incorporer ensuite dans l'ordre : la farine, la levure, le bicarbonate, l'huile (ou beurre fondu), le jus et le zeste de citron et le rhum (*facultatif*).

4 - Bien beurrer et fariner un plat à tarte. Etaler la préparation dans le plat.

5 - Déposer des cuillerées de confiture à plusieurs endroits. Enfoncer les pommes coupées dans la pâte.

CUISSON

Mettre au four pour 30 mn à 180°C (TH 6). Saupoudrer de sucre glace une fois la tarte refroidie.