

Tarte aux pommes couvertes, abricots

Ingrédients;

- 1 pâte brisée
- 4 pommes
- 1/2 citron
- 2c à soupe de sucre impalpable
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 125g de farine
- 2 oeufs
- un peu moins de la moitié d'un pot de compote d'abricots

Préparation;

Pour la compote de pommes

1. épluchez, coupez 3 pommes en petits morceaux
2. faites fondre 1c à soupe de beurre dans une casserole, ajoutez les pommes coupées et laissez brièvement mijoter. Prenez le jus du 1/2 citron et ajoutez le, mélangez et laissez cuire 10min à couvert. (à feu doux)
3. Ajoutez le sucre impalpable mélangez et laissez refroidir.

Pour la pâte à cake

1. préchauffez le four à 200°
2. faites fondre 125g de beurre dans une casserole
3. (coupez le gaz) ajoutez la farine, le sucre, les jaunes d'oeufs
4. battez les 2 blancs d'oeufs en neige et ajoutez les à la préparation

Cuisson

1. avec un papier cuisson déposez la pâte dans un moule, faites des petits trous à l'aide d'une fourchette
2. ajoutez la compote de pommes, la pâte à cake
3. épluchez la dernière pomme, coupez la en tranche et mettez sur le cake (pour la deco)
4. Glissez 30min au four. Pour voir si c'est cuit enfoncez un couteau

Préparation

1. Laissez refroidir

Chauffez un peu de compote d'abricots, étalez la sur la tarte laissez encore un peu refroidir et servez!

sucetteviolette.overblog.com/