



Moelleux façon tarte aux pommes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour un moule à tarte de 26 cm de diamètre

- 100 gr de beurre à 41 % de mg mou
 - 200 gr de farine
 - 2 cc de levure chimique
 - 70 gr de sucre en poudre
 - 30 gr de crème épaisse à 15 % de mg
 - 10 gr de lait 1/2 écrémé
 - 2 œufs
 - 1 cs de rhum
 - 2 ou 3 pommes
-
- 200 ml de jus de pomme
 - 30 gr de sucre en poudre
 - 1 cs de rhum (facultatif)

Mettre la farine, la levure le sucre dans le bol et mélanger le tout.

Ajouter la crème, le lait, les œufs, le beurre et le rhum. Mélanger bien pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte dans le fond du moule.

Préchauffer votre four à 190°.

Éplucher les pommes et les couper en fines lamelles. Les disposer en rosace sur la pâte en les serrant bien.

Enfourner pour 30 minutes.

Porter à ébullition le jus de pomme et le sucre. Retirer du feu et y mélanger le rhum éventuellement.

Lorsque le gâteau est cuit, verser le sirop à base de jus de pomme sur les pommes et laisser refroidir avec de démouler votre gâteau sur le plat de service.

