

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar

TARTE AUX POMMES ET À LA CANNELLE

RECETTE POUR
16 pièce



TEMPS DE PRÉPARATION
15 MIN



TEMPS DE CUISSON
30–35 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 grosses pommes acidulées
- 220 g de farine
- 2 CC de poudre à lever
- 1.5 CC de cannelle moulue
- ¼ CC de sel
- 180 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre brun
- 2 gros œufs à température ambiante
- 2 CC d'extrait de vanille
- 125 ml de lait
- zeste d'un demi-citron

POUR SERVIR

avec de la crème fraîche
à la cannelle

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à air pulsé à 170 degrés.
- 2 Tapisser un moule carré d'environ 30 x 30 cm de papier sulfurisé et le mettre de côté.
- 3 Couper les pommes en quartiers et retirer le trognon de chaque quartier. Couper ensuite chaque quartier en 6–7 tranches fines.
- 4 Mettre la farine, la poudre à lever, la cannelle et le sel dans un bol moyen. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre légèrement et en mousse à l'aide d'un batteur électrique.
- 5 Ajouter les œufs, le zeste de citron et la vanille et battre jusqu'à obtenir une masse lisse.
- 6 Ajouter les 1/3 du mélange de farine et mélanger délicatement avec une spatule. Ajouter 1/2 du lait et mélanger à nouveau. Répéter cette opération encore 3 fois: farine, lait, farine, jusqu'à ce que tout soit mélangé.
- 7 Répartir uniformément la pâte dans le moule préparé. Disposer les pommes sur le dessus du gâteau.
- 8 Cuire le gâteau pendant environ 30–35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ne laisse plus qu'une ou deux miettes collantes.