

FICHE RECETTE

Princesse cake familial



INGREDIENTS 1 plat à tarte

- 4 Pommes Rosée du Barry
- 2 oeufs
- 100 gr de Farine
- 80 gr de sucre en poudre + 20 gr de cassonade
- 125 gr de beurre
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de sirop Vanille Monin ou un sachet de sucre vanillé



ÉTAPES

- Sortir le beurre du frigo à l'avance
- Faire fondre 100 gr de beurre au micro ondes à 700 W pendant 1 minute
- Casser les oeufs dans un saladier.
- Ajouter le sucre puis fouetter pendant 5 minutes.
- Ajouter, tout en fouettant et progressivement, la farine
- Enfin ajouter le beurre fondu. Mélanger
- Préchauffer le four à 180° c
- Eplucher les pommes, retirer le coeur et les pépins puis les couper en quartir puis en tranches assez fines.
- Ajouter les pommes à la pâte mélanger soigneusement le tout
- Beurrer un plat à tarte au fond et sur les bords avec une partie du beurre restant
- Saupoudrer généreusement de cassonade sur le fond et les bords du plat
- Ajouter la pâte avec les pommes. Lisser le tout
- Enfourner pour 35 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, sortir le plat, disposer quelques noix de beurre sur le dessus.
- Saupoudrer à nouveau de cassonade
- Baisser le four à 160° c enfourner pour 15 minutes environ
- Laisser refroidir le dessert avant de démouler
-

Un dessert aux pommes irrésistible !!