

TARTE AUX POMMES D'INSPIRATION SUISSE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE BLANCHIR EN FOUETTANT

2 ŒUFS AVEC 100 GR DE SUCRE

AJOUTER 100 GR DE BEURRE MOU

1 ZESTE DE CITRON ET FOUETTER

AJOUTER 150 G DE POUDRE D'AMANDES

ET UN PEU DE SEL

CONTINUER DE FOUETTER JUSQU'À OBTENTION D'UNE BELLE PÂTE UNIFORME

VERSER DANS UN PLAT CHEMISÉ ET BIEN ÉGALISER, GARNIR DE TRANCHES DE 3

BELLES POMMES ET D'AMANDES EFFILÉES, FAIRE CUIRE AU FOUR À 190°

PENDANT 50 MN