

# **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**