

Tartelettes aux pommes sans pâte

Ingrédients :

Pour la pâte

- 3 œufs
- 45 g de sucre en poudre
- 45 g sucre intégral (ou roux)
- 180 g de crème liquide entière 30% de mg
- 100 g de farine de gruau t45 (gruau d'or)
- 5 g de levure chimique
- 1 demi-c.à.c de vanille en poudre

Pour la garniture et la cuisson

- 4 belles pommes à cuire
- 6 c.à.c sucre intégral (ou roux)

Préparation:

Pour la pâte:

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée. Placer le fouet sur les lames. Ajouter les œufs et les sucres, fouetter 2 minutes - vitesse 4. (sans verre doseur) Ajouter la crème liquide entière (30 à 35% de MG). Fouetter 45 secondes - vitesse 4. (sans verre doseur) Oter le fouet. Ajouter la farine, la levure et les graines de vanille. Mélanger/mixer 20 secondes - vitesse 5. Racler les bords avec la mini spatule. Mélanger/mixer à nouveau 20 secondes - vitesse 4.

Conseils et/ou suggestion :

Délicieux tiède avec un beurre au caramel salé et/ou une boule de glace vanille.

Variante de ma recette :



Répartir à parts égales dans les 6 grands ronds. Réserver.

Pour la garniture et la cuisson :

Laver 4 belles pommes. A l'aide d'un pèle-pommes, peler et trancher les pommes. Couper les pommes en 4/4. Répartir dans les empreintes. Appuyer légèrement sur les morceaux de pommes. Saupoudrer de sucre intégral (1 c.à.c par emp.). Enfourner pour 30 à 35 minutes de cuisson à 180°C (selon four)

Tartes aux pommes sans pâte

<https://www.guydemarle.com/recettes/tarte-aux-pommes-sans-pate-2161>

Bon Appétit