



TARTE AUX POMMES

Une alternative saine, rapide et légère au gâteau aux pommes classique.

INGRÉDIENTS

- ❑ 4 grosses pommes Fairebel
- ❑ 1 citron bio, dont 1 cuiller à soupe de jus et 1 cuiller à café de zeste
- ❑ 140 g de beurre Fairebel
- ❑ 100 g de sucre de canne
- ❑ 3 gros œufs
- ❑ 240 g de farine complète d'épeautre
- ❑ 2 cuillères à café de levure chimique
- ❑ 1/2 cuiller à café de vanille moulue
- ❑ 1/2 cuiller à café de cannelle
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ 5 cuillères à soupe de lait Fairebel
- ❑ Sucre glace (pour saupoudrer le gâteau)

Graisser un moule à bords amovibles et le saupoudrer de farine. Préchauffer le four à 180 °C (programme chaleur tournante).

POUR LA GARNITURE

Éplucher les pommes Fairebel, les détailler en deux ou en quatre selon la grosseur et les inciser plusieurs fois du côté arrondi. Laver le citron à l'eau très chaude, le zester et le presser. Verser environ 1 cuiller à soupe de jus de citron sur les pommes.

POUR LA PÂTE

Mélanger le beurre et le sucre au mixeur pour obtenir une masse crémeuse. Ajouter les œufs un à un et mélanger. Ajouter ensuite la farine, la levure chimique, la vanille, la cannelle, le sel et une cuiller à café de zeste de citron, et mélanger le tout.

Verser enfin le lait Fairebel et mélanger minutieusement et rapidement tous les ingrédients.

Verser la pâte dans le moule et lisser la surface. Répartir les pommes sur le gâteau et les pousser légèrement dans la pâte.

Cuire environ 40 minutes au four à chaleur tournante. Une fois le gâteau cuit, le sortir du four et le laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

