



Tarte aux pommes de ma tante Manoli



Ingrédients:

Pour la pâte:

75 g de beurre
1 jaune d'œuf
1 c. à thé de poudre à pâte
1 pincée de sel
2 cuillères à soupe de sucre
Farine (au besoin)

Pour la crème:

¼ de litre de lait
1 bâton de cannelle
Un peu de zeste de citron
1 cuillère à soupe de sucre
1 œuf
1 c. à thé de fécule de maïs

Pour la couche supérieure:

2 pommes coupées en tranches
Confiture d'abricots ou de pêches

© www.daddykitchen.com Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que www.daddykitchen.com sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



Préparation:

La première chose que nous devons faire est la pâte. Dans un bol mettez le beurre et avec l'aide d'une fourchette ou d'un batteur électrique battez le beurre jusqu'à ce qu'il ait la texture d'une crème.

Ajouter le jaune d'œuf (à température ambiante), le sel, le sucre et la poudre à pâte en mélangeant bien.

Incorporer graduellement la farine jusqu'à ce que obtention d'une pâte qui ne colle pas. Je ne peux pas dire exactement combien de farine est nécessaire parce qu'elle dépend de la taille de l'œuf, mais quand vous voyez que vous pouvez manipuler la pâte, cessez d'ajouter de la farine. Dans ce cas, le sens commun est le plus sage conseil.

Prenez un moule de 20 cm de diamètre plus ou moins et étendez la pâte avec la main sur la base, en laissant environ 4 cm de hauteur sur les bords. Réservez

Réchauffer le lait avec la cannelle et le citron. Si vous préférez, vous pouvez utiliser à la place de la cannelle et du citron un peu d'extrait de vanille (à votre goût). Lorsque le lait commence à être chaud, ajouter le sucre et bien mélanger.

Quand le lait commence à bouillir, retirez du feu et incorporer les jaunes d'œufs et la féculé que vous avez battu ensemble avant. Remuer jusqu'à épaississement. Si ce n'est pas épais, remettez à feu, très doux pour éviter que ça colle, et mélanger pour avoir la crème.

Étendez la crème sur la pâte en laissant la surface le plus lisse possible.

Préchauffer le four à 180 ° C. Ensuite, couper les pommes en tranches et décorer la surface avec elles.

Cuire au four pendant 25 minutes à 180 ° C ou jusqu'à ce que nous voyons que la pâte est cuite.

Retirer du four et laisser refroidir à température ambiante. Une fois froid, étendez un peu de confiture sur les pommes pour les rendre brillantes et jolies.



ATTENTION! Notez que le gâteau est tendre et nous pouvons l'endommager en étendant de la confiture. Si vous utilisez de la confiture trop épaisse avant de la placer sur le gâteau, mettez-en une cuillère à soupe dans un bol, ajouter une goutte d'eau et remuer avec une cuillère pour la rendre un peu plus liquide.

Et C'est tout! Vous avez un délicieux gâteau.

