

TOURTE A L'ANCIENNE



Pâte :

- 120g (240g) de farine
- 60 g (120g) de sucre
- 2 ou (4) c à soupe de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 ou (2) oeuf(s)
- 2 ou (4) c à soupe d'huile

Garniture :

- 4 pommes
- 50 g de beurre (j'ai pris du beurre salé)
- 1 oeuf
- 3 c à soupe de sucre (j'ai mis de la vergeoise)
- 1 sachet de sucre vanillé

Dans une terrine, je mélange la farine et le sucre avec l'huile, le lait et les deux oeufs...J'ajoute la levure...Je verse ensuite la pâte dans un moule à tarte beurré et fariné...

Je coupe les pommes épluchées en lamelles et je les dispose en rosace...

Je mets au four (th. 5) pendant 20 minutes... Le mien a bien gonflé, un peu trop c'est donc pour cela qu'il faut mieux soit un grand moule à tarte ou préférer les proportions du livre pour un moule plus petit...

Et maintenant, je fais fondre le beurre dans une petite casserole ou au micro-onde (20 secondes), j'ajoute hors du feu le sucre, le sucre vanillé, puis l'oeuf entier. Je bats le tout bien fort pour qu'il soit bien homogène.

Je sors la tarte du four et je verse la préparation sur les pommes. Il faut compter encore 20 minutes de cuisson (th.5)...

Vous pourrez alors la démouler tiède ou froide sur un plat de service...Vous pourrez bien sûr l'accompagner d'une crème anglaise ou une boule glace à la vanille si vous la servez tiède...

