



Les recettes de Martine...

Tarte aux pommes thurgovienne

Pour 1 moule démontable de 26 cm de diamètre

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 25 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- le jus d'1/2 citron
- 200 g de farine
- 1 cc de poudre à lever
- 2 blanc d'œufs battus en neige ferme
- beurre pour le moule
- 4 pommes
- 2 cs de sucre

Préparation :

Battre en mousse le beurre et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et le jus de citron, continuer à battre. Tamiser la farine et la poudre à lever.

Tour à tour, incorporer délicatement à la masse, la farine et les blancs d'œufs battus. Verser la pâte dans le moule beurré et fariné.

Peler les pommes, les couper en 2, en retirer le cœur, puis les couper finement en éventail de telle manière que les moitiés demeurent intactes. Les tourner dans le sucre et les répartir sur la pâte en les y enfonçant légèrement.

Cuire 25-30 minutes (voir plus) dans un four préchauffé à 180°. Les pommes doivent devenir molles.