

Tarte aux pommes sans pâte

Flexipan® GRANDS RONDS



Ingrédients :

Pour l'appareil

- 3 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 150 g de lait demi-écrémé
- 30 g de beurre demi-sel fondu.
- 105 g de farine de gruau T45
- 5 g de levure chimique
- ½ c.à.c de graines de vanille

Pour la garniture et la cuisson

- 600 g de pommes bio
- du sucre roux vanillé maison

Pour l'appareil

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée. Placer le **fouet** sur les lames. Ajouter les œufs et le sucre, fouetter **2 minutes - vitesse 4**. Ajouter le lait et le beurre demi-sel fondu au préalable, fouetter **45 secondes- vitesse 4**. Ôter 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 et mélanger/mixer à nouveau **20 secondes - vitesse 4**. Répartir à parts égales dans les 6 grands ronds. Réserver.

Pour la garniture et la cuisson

Laver 6 pommes (100 g chacune env.). Retirer le trognon et émincer 1 pomme non épluchée à la mandoline position 2. Reforme la pomme et couper en 4/4. Répartir 3/4 dans une empreinte, mélanger à la mini-spatule. Poser le 1/4 restant sur l'appareil. Répéter l'opération pour les 5 autres empreintes. Saupoudrer de sucre roux vanillé maison. Enfourner pour 30 à 35 minutes de cuisson à 180°C (selon four)(demi four haut twin-convection). A déguster tiède. Bon appétit ...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🌀	🌀	TURBO/PETRIN
🌀	Œufs, sucre	2 min		4	
🌀	Lait, beurre fondu	45 sec		4	
	Farine, levure, graines de vanille	20 sec		5	
		20 sec		4	

Pour info : 1 part 130 g = 250 kcal (100 g = 192 kcal)