

Tarte aux pommes râpées – citron (dessert végétarien)

Recette très légère en fin de repas pour une tarte où l'acidité des citrons est atténuée par les pommes.



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- ↪ 1 pâte brisée
- ↪ 4 grosses pommes type Elstar
- ↪ 100 g sucre en poudre
- ↪ 2 œufs
- ↪ 40 g beurre fondu
- ↪ 2 citrons bien lavés



Préparation de la recette :

- ✓ Préchauffer le four à 210°C.
- ✓ Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- ✓ Laver les 4 pommes, les peler, les épépiner et les passer à la râpe à gros trous, les verser dans une jatte.
- ✓ **Très vite**, ensuite, afin que les pommes ne noircissent pas, y râper les zestes de 2 citrons et y ajouter le jus d'1 citron. **Mélanger vite**.
- ✓ Ajouter dans le mélange pommes-citrons les 2 œufs entiers, les 100g de sucre et le beurre fondu.
- ✓ Mélanger le tout.
- ✓ Etaler la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond avec une fourchette et y verser le mélange. **Mettre à cuire thermostat 7 pendant 40 mn**. Il faut que le dessus de l'appareil commence à dorer – Bien surveiller.