



## TARTE POMMES - CITRON

Pour 4 personnes

- 1 Citron bio (ou bien lavé) 2 si petit citron
- 3 Pommes pas trop acides (style elstar)
- 125 g Sucre
- 10 g Beurre fondu
- 300 g Pâte brisée
- 2 Œufs

### **Recette :**

1. Préchauffer le four à 210° (faire fondre le beurre.. pas trop longtemps !!)
2. Râpez les zestes du citron et pressez celui-ci
3. Foncez dans un plaque ronde (28cm) la pâte brisée et piquez légèrement (il est préférable de mettre dans le fond de la plaque une feuille de papier de pâtissier)
4. Pelez les pommes et les râpez (râpe à rösti)
5. Dans une jatte (ou grand bol) mélangez aux pommes râpées le jus de citron et les zestes.
6. Ajoutez le sucre, le beurre fondu (pas chaud !!) et l'œuf entier et mélangez.

Répartir la masse dans la plaque et mettre au four durant 1h. Après 45' veillez à la cuisson, les fours sont différents. Il faut que le dessus de l'appareil soit doré.

Mars 2007, Pierre Chaperon - Jacky Durrenmatt - Valentin Michoud