

TARTE DU VALAIS SUISSE



RÉALISATION DE LA TARTE DU VALAIS SUISSE

Une recette de **tarte aux pommes** venant tout droit de Suisse, cette tarte trouve ses origines dans le Valais Suisse. Une idée de tarte aux pommes à faire en hiver, après le ski par exemple ...

Préchauffer le four à 180°C. Eplucher les pommes et retirer la partie centrale avec les pépins.



Couper les pommes en tranches.



Rapper le zeste d'un citron.



Casser les oeufs, les battre en omelette et ajouter le sucre, le zeste de citron et le jus.



Travailler les ingrédients au batteur électrique puis incorporer la farine et la levure, mélanger puis ajouter le beurre fondu.



Etendre la pâte au rouleau et poser la pâte dans un moule à tarte.



Poser les pommes sur la pâte et la faire cuire pendant 30 à 40 minutes environ



Sortir la **tarte du Valais Suisse** du four et la saupoudrer de 50 g de sucre de canne. Il ne reste plus qu'à déguster la tarte

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr