

Délicieuse tarte aux pommes

Ingédients

4 pommes

160g de margarine à température ambiante

120g de sucre

200g de farine

50g de noix de coco râpée

30g de poudre de noisette ou d'amande

Vanille

1 pincée de sel

Zeste d'un demi-citron

Préparation

1. Mélanger la margarine avec le sucre à l'aide d'une spatule.
2. Ajouter la farine, la noix de coco râpée, la vanille, le sel, le zeste de citron et la poudre d'amande ou de noisette.
3. Remuer le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
4. Beurrer et fariner le moule à gâteau.
5. Étafer la pâte bien à plat dans le moule.
6. Éplucher et découper les pommes en tranches et les disposer en rond dans le plat.
7. Saupoudrer 2 cuillères de sucre sur les pommes.
8. Enfourner pendant 35-40 minutes à 180°C.

LA
CHASSE
AUX
JEUX