



TARTE AUX POMMES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

250 g QimiQ Base crème,

1 Pâte brisée sucrée et fraîche

5 Pommes, pelée

150 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

80 g Sucre

1 paquet Pudding à la vanille en poudre

2 Œuf(s)

2 Jaune(s) d'œuf

0.5 Citron(s), jus et zeste finement râpé

1 pincée Cannelle

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Foncer le moule à tarte de pâte brisée et répartir les tranches de pommes par dessus.
3. Battre le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger avec le mixeur-plongeur. Répartir le mélange au QimiQ sur les pommes et glisser la tarte dans le four préchauffé. Cuire 30 à 40 minutes environ.