



TARTE FLAMBÉE À LA POMME



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (28 CM Ø)

270 g Pâte feuilletée, 1 paquet

4 Pommes

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

3 cs Sucre

POUR LA CRÈME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s)

2 cs Sucre

2 cs Calvados

2 cs Sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190° C (convection naturelle).
2. Préparer la pâte feuilletée selon les indications de l'emballage.
3. Éplucher et évider les pommes et les couper en tranches. Mélanger avec le jus de citron, le zeste de citron et le sucre.
4. Abaisser la pâte feuilletée et disposer dans un moule à charnière chemisé de papier sulfurisé.
5. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'œuf, le sucre et le calvados, mélanger et répartir la crème sur la pâte feuilletée.
6. Y disposer les tranches de pommes et les saupoudrer du reste de sucre.
7. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 à 30 minutes.