

TARTE AUX POMMES SANS PATE LEGERE

Recette proposée par dauphin



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 40 min - **Matériel :** -

Ingédients : 6 personnes

- 4 pommes - 70 g de farine - 60 g de maïzena - 100 g de sucre - 400 g de lait demi-écrémé - 3 oeufs -
1 sachet de sucre vanillé - 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Eplucher et émincer les pommes dans la cuve midi, disque 4 mm. [Programme ROBOT]
3. Mettre les oeufs, le sucre vanillé, et le sucre dans le bol puis mixer 2 minutes à vitesse 10, mode EXPERT.
4. Ajouter la farine, la maïzena, la cannelle, le lait, mixer 1 minute à vitesse 10.
5. Disposer les pommes dans un moule à tarte en silicone.
6. Verser la garniture sur les pommes.
7. Enfourner environ 40 minutes.
8. Laisser refroidir et déguster.

Astuce du chef :

Pour une tarte encore plus légère, vous pouvez remplacer les 100 gr de sucre par 50 gr de sucre (stévia) et le lait demi-écrémé par du lait écrémé.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : dauphin