

# La tarte Flamande de Marie France

RV balade au Marais de Villemaur sur Vanne – 25 mars 2013



## Ingrédients:

### 1<sup>ère</sup> préparation

- . 180g de farine,
- . 100g de sucre en poudre,
- . 4 œufs,
- . 4 pommes,
- . 4 cuillères à soupe de lait,
- . 4 cuillères à soupe d'huile (tournesol ou olive)
- . ½ sachet de levure chimique, 1 pincée de sel

### 2<sup>ème</sup> préparation

- . 80g de beurre fondu,
- . 80g de sucre,
- . 80g de noix de coco,
- . 1 œuf

### Étapes de préparation : 1<sup>ère</sup> préparation

- Mélanger farine, sucre, œufs, lait, huile, sel et levure pour obtenir une pâte bien homogène.
- Verser ce mélange dans un moule à tarte.
- Peler les pommes, enlever les pépins et couper les pommes en tranches.
- Poser les pommes sur la préparation .
- Faire cuire 25mn dans un four préchauffé (180° /190° ).

### 2<sup>ème</sup>

### préparation

- Pendant la cuisson du gâteau, bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une crème.
- Une fois le gâteau cuit, le recouvrir avec cette préparation, et laisser cuire 5 à 10 mn.