



Recette de tarte aux pommes à l'huile de colza

Ingrédients

- 6 pommes acides (type Granny Smith ou Greentar)
- 75 g de farine de blés anciens blanche Graines de Curieux
- 70 g de sucre de canne
- 70 g d'huile de colza bio-Graines de Curieux
- 5 g de levure chimique
- 4 œufs
- 150 g de miel liquide

Préparation

1. Pelez les pommes et les couper en 6 quartiers. Les placer dans le fond d'un moule à gâteau de 22 cm de diamètre et 4 cm de hauteur, couvert d'un papier cuisson beurré et fariné.
2. Dans un bol, mélangez au fouet la farine, le sucre, l'huile de colza, la levure et les œufs
3. Versez cet appareil sur les pommes et placez le moule dans un four préchauffé à 170°C
4. Après 20 min. de cuisson, mélangez au fouet les 2 œufs restants et le miel. Versez cette préparation sur le gâteau et poursuivez la cuisson 20 min. à 200°C
5. Après les 20 minutes, sortez du four et démoulez. Servir tiède éventuellement accompagné d'une quenelle de glace vanille.