

Tarte-gâteau fraises et pommes

par Cecilecooks



Réalisation : la pâte (10 min), les fruits (5 min)

Cuisson : environ 45 minutes

Quantité : pour une tarte-gâteau de 6-8 personnes

Ingrédients :

100 gr de beurre

130 gr de sucre glace (à défaut semoule)

2 œufs

115 gr de farine

1 c. à café de levure chimique

2 petites Golden

250 à 300 gr de fraises

facultatif : sucre semoule, jus de citron

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 180°C. Battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à obtenir un mélange très blanc et crémeux (environ 5 minutes).

2 - Ajouter les œufs, un à un, en mélangeant bien entre chaque ajout..

3 - Mélanger ensemble la farine et la levure chimique. Ajouter à l'appareil précédent et mélanger jusqu'à ce qu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. La pâte est assez épaisse.

4 - Huiler un moule à manquer. Sucrez le moule. Verser la pâte dans le moule et la répartir à la spatule.

5 - Éplucher les pommes. Retirer les pépins, couper en quartier et les couper en tranches fines. Déposer les tranches sur la pâte en les chevauchant légèrement.

6 - Laver les fraises et les couper en deux. Les disposer par-dessus les pommes. Saupoudrer d'un peu de sucre et ajouter un peu jus de citron.

Attention : les pommes vont fondre dans la pâte et les fraises vont "s'accrocher" dans la pâte.

7 - Enfourner pour 45 minutes jusqu'à ce que l'appareil soit cuit et la surface dorée.

8 - Réserver à température ambiante. Saupoudrer de sucre.

Attention : pour démouler la tarte-gâteau, attendre que tout soit froid.

Coup de fouet

- remplacer la fraise par de la framboise, la pomme par de la poire...

- on peut mettre de la poudre d'amande et de la farine, plutôt que juste de la farine. Ou encore, on peut alcooliser très légèrement la pâte.

- les plus gourmands complèteront cette tarte-gâteau avec de belles rosaces de chantilly et des fraises fraîches coupées sur le dessus.