



Tarte aux pommes et gaufres à l'orange

Tarte aux pommes « à la Prussienne » (pour 4 personnes)

- 500 g de pommes à cuire
- 125 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre en poudre
- Le zeste d'1/2 citron
- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1/2 verre de lait

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Epluchez les pommes. Retirez-en les pépins et les coeurs et, coupez-les en tranches assez fines.

3/ Dans une terrine, mélangez le beurre en pommade avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ensuite le zeste de citron râpé et les œufs. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la farine et la levure.

4/ Ajoutez-y ensuite le lait en mélangeant cette fois à la cuillère en bois.

5/ Beurrez un moule démontable. Versez-y la pâte. Disposez les tranches de pommes en spirale, et saupoudrez avec le reste de sucre. Enfournez et laissez cuire pendant +/- 1h.

6/ Servez la tarte tiède ou froide avec de la crème aigre.



Gaufres à l'orange (pour 4 personnes)

- 15 cl de lait 1/2 écrémé
- 125 g de beurre
- 5 cl de jus d'orange
- 200 g de farine
- 2 càs de sucre semoule
- 3 blancs d'oeufs
- 1 càs de zestes d'orange non traitée
- Sucre impalpable

1/ Faites fondre le beurre dans le lait et le jus d'orange sans trop chauffer.

2/ Quand le beurre est fondu, versez progressivement le mélange beurre-lait-jus d'orange sur la farine et mélangez à l'aide d'un fouet de façon à obtenir une pâte lisse et homogène.

3/ Ajoutez le zeste d'orange finement haché.

4/ Battez les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre semoule. Incorporez-les délicatement à la pâte.

5/ Confectionnez les gaufres dans la froulée en ayant pris soin de graisser et bien chauffer le gaufrier.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tarte-aux-pommes-et-gaufres-a-l-orange?id=8357470&emissionId=5931