

Le gateau de Janine

Vous avez apprécié le gateau de Janine notamment lors de la randonnée de septembre à Dieppe.

Il s'agit en fait d'une tarte alsacienne;

Les ingrédients:250g de farine, 150 de sucre en poudre, 1demi paquet de levure, 1 paquet de sucre vanillé, 1 oeuf entier, 100 grs de beurre un peu mou;

Mélanger l'ensemble à la fourchette puis terminer avec les doigts pour mieux répartir le beurre(la pâte doit être sableuse).

Mettre les $\frac{3}{4}$ de la pâte dans un moule à tarte pour 8/10 parts(fond et bordure).

Remplir avec de la compote de pomme puis sur le dessus émietter le restant de la pâte .

Faire cuire environ 30mn dans un four chaud (180°/200°-Therm 6-7)

Si la compote a été bien cuite ainsi que la tarte, vous devriez vous régaler.

Bon appétit