

Fond de tarte russe

Fond de Tarte Russe.

140 gr. - de Beurre

3 jaunes d'œufs

280 gr. Farine

2 cuillères à bouche de sucre.

Mettre cette pâte sur une tôle  
& faire cuire au four. Retirer du four  
& étendre une couche de charlotte de pommes  
(on peut remplacer la charlotte par de la  
confiture) Repasser au four. Étendre  
sur le dessus 3 jaunes d'œufs, sucre, battu  
en neige & repasser une 3<sup>e</sup> fois au  
four. - Si l'on se sert de confiture  
il faut mettre les jaunes d'œufs  
au même temps...

---

140 gr beurre

3 jaunes d'œufs

280 gr farine

2 cuillers à bouche (à soupe) de sucre

Pétrir tous les ingrédients étaler la pâte sur une tôle

Cuire au four (180°, pendant 20 mn)

Retirer du four, étendre une couche de pommes cuites (on peut utiliser de la confiture)

Repasser au four 15 mn

Retirer du four, étendre sur le dessus 3 blancs d'œufs sucrés battus en neige et remettre une 3ème fois au four (15 mn environ)

Si l'on se sert de confiture mettre les blancs d'œufs battus en neige en même temps