

Fond de tarte russe

Fond de Tarte Russe

160 gr. de Beurre

3 blancs d'oeufs

180 gr. Farine

2 cuillers à soupe de sucre.

Mettre cette pâte, sur une plaque
& 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 blancs d'oeufs battus, saupoudrer
en sucre & faire cuire à nouveau
sur le four. — Si pour le fond de confiture
il faut mettre les blancs d'oeuf
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 remette 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