



Paroles et Musique: Jean-Marie Friedrich | Intro: 4 mesures/Interlude: 4 mesures

Bim Beck gibt's mà-ni-cher Küe-che, m'r mecht se àl-li ver-
 süe-che: Que-tsche-küe-che, Pfir-schi-küe-che A-pfel-küe-che, Be-ere-küe-che,
 Kir-sche-küe-che, Mi-ra-bel-le-küe-che, Nus-se-küe-che, A-bri-ko-se-küe-che.

Bim Beck gibt's mànicher Küeche,
 M'r mecht se alli versüeche:
 Quetscheküeche, Pfirschiküeche,
 Apfelküeche, Beereküeche;
 Kirscheküeche, Mirabelleküeche,
 Nusseküeche, Abrikoseküeche.



Tarte tournesol (recette)

Ingrédients:

- 5 pommes type Boscop
- 1 pâte à tarte
- Pépites de chocolat
- Cannelle
- Sucre

Réalisation:

Allumer le four sur 200°.

Étaler la pâte dans un moule à tarte rond beurré, la piquer, la saupoudrer de cannelle (facultatif).

Éplucher et couper les pommes en quartiers d'1/2 à 1cm d'épaisseur, les disposer contre le bord extérieur sur la pâte comme les pétales d'une fleur.

Remplir le centre avec de très petits morceaux de pomme, le saupoudrer de pépites de chocolat.

Mettre au four pendant 20 minutes, saupoudrer alors d'un peu de sucre, remettre au four 5 à 10 minutes.

Démouler la tarte. Si besoin, laisser refroidir

Bon appétit!

