



Tarte aux pommes

Ingrédients pour la pâte:

100 gr de farine, 70 gr de sucre, ½ sachet de levure, 1 œuf, 1 cuillère à soupe d'huile, 30 cl de lait.

Mélanger puis étaler les ingrédients dans un moule et ajouter 4 ou 5 pommes en morceaux. Cuire 30 minutes à four moyen.

Mélanger dans un saladier 60 gr de sucre, 1 œuf, 40 gr de beurre fondu.

Verser le tout sur les pommes et cuire à nouveau 5 à 10 minutes en surveillant, four un peu plus chaud!

Bon appétit

Merci à Evelyne