

Tarte Suisse aux pommes

Ingrédients :

- 100g de farine pour gâteaux
- 2 pommes
- 50g de sucre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 60g de beurre fondu

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Beurrer un moule à tarte à fond amovible et chemiser le fond avec du papier cuisson puis mettre au frais.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
4. Ajouter 45g de beurre fondu avec l'arôme et bien mélanger.
5. Ajouter la farine et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule et lisser avec une spatule.
7. Eplucher et couper les pommes en tranches et les répartir sur la préparation puis badigeonner de reste de beurre fondu.
8. Mettre au four une trentaine de minutes.
9. Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

