

# Tarte Suisse aux pommes

## Ingrédients :

- 100g de farine pour gâteaux
- 2 pommes
- 50g de sucre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 90g 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. Battre les oeufs avec le sucre et bien mélanger.
4. Ajouter 75g 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 quarantaine de minutes.
9. Laisser refroidir le gâteau puis le démouler et le saupoudrer de sucre glace.

