



4 quarts aux pommes

3 œufs
150 g de sucre
150 g de beurre
150 g de farine
2 pommes
1/2 c. à café de poudre à lever
Un peu de sucre ou de cassonade

Dans un bol, mélanger les œufs et le sucre et le beurre fondu avec un batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine et la poudre à lever

Mettre la pâte dans un moule de 20 cm de diamètre (silicone ou à charnière)

Peler les pommes et coupez-les que tranches

Répartir les pommes sur la pâte

Saupoudrer légèrement de sucre ou de cassonade

Glisser au four préchauffé à 180°C et laisser cuire 45 minutes.

Vérifier que la pâte ait une jolie couleur caramel et tester avec une aiguille à tricoter que la pâte est bien cuite (n'attache pas à l'aiguille)