

La tarte aux pommes de Tatie Rosette

125 g de farine

125 g de beurre demi-sel

125 g de sucre

3 œufs frais

3 belles pommes

1 cuillère à café de levure



- 1 - Fondre le beurre.
- 2 - Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
- 3 - Ajouter les œufs battus au mélange.
- 4 - Incorporer doucement la farine et la levure tamisées.
- 5 - Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
- 6 - Verser le tout dans un moule beurré.
- 7 - Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.