

Tarte aux pommes

Les ingrédients:

- 6 œufs
- 1 grand verre de Sucre
- 1 grande verre de farine
- 2 sucre vanille
- 1 grande verre du lait
- 1 sachet de levure chimique
- 4 pommes en lamelle
- 3 pommes en petites morceaux pour dans la pâte
- 1 verre d'huile
- 1 verre de skyr.

Préparation :

1. Mettez les œufs, le sucre et sucre vanillé dans un saladier. Mélanger bien.
2. Mettre l'huile et skyr. Mélanger encore bien.
3. Ajouter la farine et la levure. Mélanger bien.
4. Ajouter du lait. Mélanger bien.
5. Ajouter les morceaux de pomme.
6. Mettre dans un moule.
7. Finir avec les pommes en lamelle.
8. Mettre dans le four préchauffé à 180°C pour +/- 40 minutes.

