

Tarte limousine aux pommes

Ingrédients :

Farine	7 cuillères à soupe
Sucre en poudre	2 cuillères à soupe
Huile	3 cuillères à soupe
Rhum ou kirsch	1 cuillère à café
Lait	2 cuillères à café de lait
Sel	1 pincée
Levure chimique	1 sachet
Pommes	500 g



Préparation :

1. Préchauffer le four sur 180°.
2. Mettre dans une terrine tous les ingrédients sauf les pommes
3. Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte molle.
4. Beurrer un moule à tarte.
5. Verser votre pâte molle ce qui vous fait une couche légère mais elle gonflera à la cuisson.
6. Éplucher et couper les pommes en tranches fines.
7. Enrober les pommes avec du sucre en poudre et les mettre en pèle-mêle dans le moule à tarte.
8. Mettre au four une petite heure (en surveillant la cuisson...).

Sortir la tarte du four...

Une fois refroidie...

La présenter sur un plat.

Bonne dégustation !