



VERGER  
ST-FRANÇOIS

# Tarte aux pommes sans croûte



## INGRÉDIENTS

2 œufs

½ tasse de cassonade et ½ tasse de sucre (au goût)

4 à 6 pommes

$\frac{2}{3}$  tasse de farine

2 c. à soupe de beurre

½ c. à thé de cannelle

½ c. à thé de muscade

½ c. à thé de poudre à pâte

## INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 350°F.

Disposer les tranches de pommes dans une assiette à tarte graissée.  
Saupoudrer uniformément un peu de sucre, de cannelle et de muscade.

Battre le beurre, le sucre et les œufs jusqu'à consistance crémeuse.

Ajouter la farine et la poudre à pâte.

Bien mélanger.

Verser la pâte sur les pommes.

Cuire 45 minutes.

Merci à Laurence, cliente du Verger, pour cette inspirante recette.

Et bon appétit!