

# La tarte aux fleurs de pommes

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 45 min*

## Ingrédients :

- 4 pommes
- 1 yaourt à la Grecque
- 15cl de lait
- 2 oeufs
- 3cs de sucre roux
- 1cc de cannelle



*Ustensiles spécifiques : un moule à tarte, une mandoline ou un bon couteau, un cul de poule et un fouet.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°.
- Garnir le moule à tarte de la pâte. Piquer le fond.
- Couper les pommes en quatre et enlevez la partie centrale (pas besoin d'éplucher les pommes, rincez-les).
- Les couper à la mandoline si vous en avez une sinon au couteau, en tranches assez fines.
- Poser les copeaux de pomme sur le fond de tarte de l'extérieur du moule vers l'intérieur.
- Saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre.
- Mélangez les œufs avec le reste du sucre.
- Ajouter le yaourt, le lait et la cannelle puis verser sur la tarte.
- Enfourner 40 minutes environ.

*Bon appétit !*