

# TARTE AUX POMMES



## **Ingrédients** 6/8 pers

1 kilo de pommes

100gr de raisins secs

½ citron

350 gr de farine

150 gr de flocon d'avoine

250 gr de sucre (peut-être un peu moins)

250 gr de beurre fondu

1 œuf

## **Préparation**

1. Peler et couper les pommes dans un récipient, ajouter les raisins, la cannelle, le zeste et jus de citron.
2. Dans un bol mélanger la farine, les flocons, le sucre, le beurre fondu et l'œuf.
3. Mettre sur une plaque allant au four du papier de cuisson et y étaler la pâte en faisant un petit bord. Étaler les pommes par-dessus. Faire cuire au four préchauffé à 170° pendant 45 minutes