

# Quatre quart pommes et miel

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 45 minutes

## Ingrédients:

- 180 g farine
- 150 g sucre en poudre
- 180 g beurre mou
- 3 œufs
- 3 pommes
- 3 c. à soupe miel Juste & Vendéen
- 1 sachet sucre vanillé
- 1/2 sachet levure

## Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Cassez les œufs entiers dans un saladier et fouettez-les avec le sucre en poudre, le miel et le sucre vanillé.
- 3) Faites fondre le beurre dans une casserole, laissez refroidir. Ajoutez dans les œufs et mélangez avant d'incorporer la farine.
- 4) Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en dés.
- 5) Disposez dans un moule beurré et versez la pâte par-dessus.
- 6) Enfournez environ 45 min.