



## Tarte au yaourt

LA CUISINE DE BOOMY



*Pour un moule à tarte*

*Pour 8 pers / 8 PersPoints par pers*

- 130 gr de sucre en poudre
- 100 gr de farine
- 50 gr de beurre mou
- 4 yaourts nature
- 3 oeufs
- 1 cc d'extrait de vanille
- 1 cc de levure chimique
- sucre glace

Préchauffer le four th 180°.

Je me suis servie de mon robot Kitchen'aid pour préparer l'appareil.

Mélanger les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter le beurre, les yaourts et la vanille. Mélanger. Pour finir ajouter la farine et la levure.

Verser la préparation dans un moule à tarte (en silicone pour moi – à défaut il faudra beurrer et fariner votre moule).

Enfourner pour 30 min. Laisser refroidir avant de démouler et de saupoudrer de sucre glace.