



Les papilles d' **Udibri**

TARTE AUX POMMES SANS GLUTEN



Temps de préparation
20 min



Temps de cuisson
20 min



Portions
4 à 5 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Tarte sucrée



Type de recette
Dessert/Goûter

Ingrédients

- 3 pommes vertes

Pour le fond de tarte

- 75g de poudre d'amandes
- 75g de poudre de noisettes
- 75g de purée de noisettes
- 20g de sucre de coco
- 15g de sucre de canne
- 30 ml d'eau
- sel

Pour la compote

- 2 pommes vertes
- 1 càc de cannelle en poudre
- 2 càs d'eau
- sucre vanillé
- OU 150g à 200g de compote sans sucre ajouté

Instructions

LA COMPOTE :

Bien laver et éplucher les pommes. Les couper grossièrement. Dans une casserole, mettre les morceaux de pommes, la cannelle et l'eau. Cuire à couvert pendant 15 à 20min sur feu doux. Piquer avec la fourchette pour vérifier la cuisson. Lorsque les pommes sont cuites, laisser refroidir avant de mixer. Réserver.

LE FOND DE TARTE :

Dans un récipient, mélanger les poudres, le sucre et le sel. Ajouter la purée de noisettes et l'eau puis agglomérer la pâte. Placer la pâte dans le cercle à tarte et foncer à la main. Mettre la pâte au frais pendant minimum 20 minutes.

- Bien laver les pommes et les couper en fines lamelles.
- Préchauffer le four à 180C
- Garnir le fond de tarte de compote et dresser les fines lamelles de pommes. Saupoudrer d'un mélange cannelle/sucre vanillé.
- Enfourner pendant 25 à 30 minutes à 180C (à surveiller selon le four).
- Bien laisser refroidir avant de démouler.
- A vos papilles !

