

Tarte aux pommes sans gluten

Ingrédients

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

- 170 g d'amandes émondées
- 80 g de noix de macadamia (ou noisettes ou cajou)
- 1 œuf
- 4 c à s d'eau
- 2 c à s d'huile (olive, coco ou macadamia)
- 4-5 pommes
- 200 g de compote de pommes
- 2 c à s de sirop d'érable
- 1 pincée de cannelle et de vanille en poudre



Recette

1. Mixer les amandes et les noix en poudre. Ajouter l'œuf et l'eau, mixer à nouveau. Ajouter l'huile et mixer. Verser la pâte dans un moule huilé et l'étaler avec les mains légèrement mouillées. Cuire la pâte à blanc 3 min à 180°C.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en lamelles épaisses et les mélanger avec le sirop.
3. Étaler la compote sur le fond de tarte et disposer les pommes en cercles. Saupoudrer de cannelle et de vanille.
4. Recouvrir la tarte d'un papier cuisson et faire cuire 35 min à 180°C puis 10 min supplémentaire sans le papier.

Une recette tirée du programme Naturacook :

www.naturacook.com