

Recette bio sans gluten de tarte aux pommes saveur noisette

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 200g de farine de riz
- 100g de purée de noisettes
- 1 cuillère à soupe bombée de rapadura
- 6 cuillères à soupe d'eau
- 200g de compote au choix (plutôt de saveur douce type pommes/châtaignes)
- 3 belles pommes

1. Pour préparer la pâte à la saveur de noisette, mélangez à l'aide d'un robot la farine, la purée de noisettes, la cuillère à soupe de rapadura et l'eau. Pétrir le tout jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Les fonds de tarte sans gluten ne s'étalent pas comme les pâtes classiques, elles s'effritent avant la cuisson. J'étale donc de l'huile d'olive dans le moule à tarte et essuie le surplus. Ensuite je repartie la pâte et l'aplatie avec mes doigts dans le moule à tarte.
3. Répartissez la compote sur le fond de tarte.
4. Épluchez et coupez les pommes en morceaux et les disposez sur le fond de tarte.
5. Mettre 30 min à four chaud (thermostat 7).

Le conseil de Karen

Une fois cuit le fond de tarte se tiendra parfaitement. :)

Retrouvez mon tableau "pomme" sur Pinterest