

Tarte pommes sarrasin (sans gluten)

Portions: 6 personnes

Ingédients

La pâte

- 80 g farine de sarrasin
- 50 g farine de riz semi complète
- 30 g poudre d'amande
- 20 g féculle de maïs
- 50 g sucre
- 1 oeuf
- 30 g beurre mou

La garniture

- 4 belles pommes
- compote de pommes
- cannelle
- sucre de canne complet

Instructions

La pâte

- mélanger les farines, le sucre et la poudre d'amande.
- Ajouter l'œuf puis le beurre ramolli et coupé en morceaux
- Façonner une boule puis étaler entre deux feuilles de papier cuisson (si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine)
- Disposer dans un moule à tarte puis laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

La garniture

- Couper les pommes en lamelles
- Une fois la pâte reposée, la garnir d'un peu de compote de pomme puis disposer les lamelles de tarte sur le dessus,
- Ajouter de la cannelle et du sucre de canne complet
- Enfourner pour une vingtaine de minutes à 180 degrés (surveiller)