



JEUDIFLEXI

TARTE AUX POMMES ÉPICÉE

À tomber dans les **pommes** !

• 250g de farine • 30g de sucre • 5g de levure • 1 pincée de sel • 50ml d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin) • 125 ml de boisson végétale au choix • 6 grosses pommes • (Facultatif : 2 cs de purée d'amande ou noisette) • 200g compote de pommes

Cette pâte est légèrement biscuitée, un peu plus moelleuse et épaisse qu'une pâte brisée habituelle.

- 1 cs du mélange d'épices : vanille, cannelle, cardamome, gingembre
- 1 pincée de clou de girofle moulu

1 Mélanger la farine, le sucre, la levure, le sel et les épices. Ajouter l'huile et bien mélanger. Incorporer ensuite la boisson végétale et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule.
Laisser reposer 1 heure au frais.
Cette pâte peut servir pour des tartes aux prunes, poires, ...

2 Pendant ce temps, couper les pommes en 8 quartiers les plus réguliers possible.

3 Abaisser la pâte sur 1 cm et la poser sur un moule huilé et fariné.
Option : soit on recouvre la pâte avec la purée d'amande (ou noisette), soit on pré-cuit la pâte 5-10 minutes au four.
La purée d'amandes permet à la pâte de ne pas être « mouillée » par les fruits, donne du moelleux et aussi du goût qui se marie très bien avec les pommes.

4 Recouvrir avec la compote de pomme, puis placer les quartiers de pomme à la verticale comme sur la photo.

5 Avant d'enfourner, je saupoudre de cassonade. Cuisson environ 30min à 180°.

On peut la servir froide ou tiède, recouvrir d'un filet de chocolat, décorer avec quelques framboises ou des amandes effilées.



*Recette veggy concoctée par
notre chef Valérie*

CITOYENS
POUR
LE **CL!MAT**