

Tarte aux noix

Pour 4 personnes. Pour la pâte : 140 g de farine bise - 40 g d'amandes en poudre - 1 c. à soupe de sucre complet - 1 pincée de cannelle - 4 c. à soupe d'huile d'olive. Pour la garniture : 100 g de cerneaux de noix + 12 pour la déco - 50 g de sirop d'érable - 50 g de sucre complet - 1 pincée de vanille en poudre - ½ c. à café de cannelle - 100 g de crème liquide de soja - 50 g de purée de pomme - 1 œuf - En option : arôme bio de café, liqueur au choix

Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre, la cannelle et une pincée de sel. Ajouter l'huile et juste assez d'eau pour pouvoir former une boule de pâte. Abaisser et fonder un moule à tarte. Enfourner pour 10 min de précuisson (il n'est pas nécessaire de lester la pâte). Mixer les 100 g de cerneaux de noix avec les autres ingrédients de la garniture. Verser sur le fond de tarte précuit et décorer des beaux cerneaux restants. Cuire pendant 30 min à 180 °C. Laisser refroidir.

