



Tarte aux pommes et à la crème de pommes, bio {sans gluten, sans lait, sans oeufs}

Marie L



Plus de recettes gourmandes sur [Allergique Gourmand](#)

Allergène présent: aucun des 14 allergènes majeurs
Garantie sans œufs, blé / gluten, soja, arachide, fruits à coque, lait

Temps de préparation: 25 min Temps de repos: 3 min et 2h00

Temps de cuisson: 25 / 30 min

Ingrédients:

Pâte:

- 70 g de farine de souchet bio
- 65 g de farine de riz complète bio
- 65 g de fécule de tapioca bio
- 1 c à soupe de miel ou sirop d'érable
- 1 c à café de cannelle bio
- 70 g de vitacoco bio
- 2 c à soupe d'eau

Garniture:

- 40 g de sucre non raffiné bio
- 180 g de crème de riz, ou de soja ou d'amandes ou même classique bio
- 150 g de purée de pommes non sucrée bio
- 2 g d'agar agar
- 1 c à soupe rase de fécule de maïs bio
- 1 c à café de cannelle
- 1 belle pomme+cannelle+copeaux de chocolat



Commencez par préparer la pâte: mettez les farines, la féculé dans un saladier. Ajoutez le miel, la cannelle, la vitacoco et l'eau. Malaxez avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmez et placez-la au réfrigérateur pour 30 min.

Pendant ce temps, préparez l'appareil: dans un saladier, mélangez la purée de pommes, la crème, le sucre. Ajoutez l'agar agar, la féculé et la cannelle. Fouettez énergiquement pour ne pas avoir de grumeaux. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante. Sortez la pâte du réfrigérateur. Sur la plaque du four, placez du papier cuisson et un cercle à pâtisserie de 20/22 cm de diamètre. Étalez la pâte à l'intérieur, à la main. Gardez-en un petit peu pour confectionner 4 feuilles pour la décoration.

Versez l'appareil sur la pâte.

Épluchez et épépinez une pomme. Coupez-la en quatre et détaillez-la en fines tranches. Placez-les sur le pourtour de la tarte, sur l'appareil.

Confectionnez 4 feuilles avec le reste de pâte et placez-les en étoiles sur l'appareil, au centre.

Saupoudrez d'un peu de cannelle et enfournez pour 25/30 min (tout dépendra de votre four).

L'appareil sera toujours un peu liquide, cela est normal. Il va se figer après le passage au réfrigérateur.

Sortez la tarte, laissez tiédir avant de la mettre au frais pour 2H00.

Au moment de servir, décorez avec quelques copeaux de chocolat "sans".

Bon appétit !!!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr