



Dominique Dupuis

www.larmoireduhaut.com

RECETTE DE LA SEMAINE DU 18 AVRIL 2011

Tarte aux pommes crues

Pâte à tarte crue

- ½ tasse d'amandes
- ½ tasse noix de Grenoble
- ½ tasse de raisins secs ou de dattes

Hacher au robot et presser ce mélange dans une assiette à tarte.

Truc: congeler au moins une heure avant de garnir
Déposer fruits, pudding ou compote.

Garniture aux pommes

Purée

- 3 pommes
- 1 c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de muscade
- ½ c. à thé du jus d'un citron

Déposer la purée dans le fond de la tarte.

Déco

- 2 pommes pelées en fines tranches
- 2 c. à table de sirop d'érable ou de sirop d'agave
- canneberges ou raisins secs trempés
- ½ c. à thé de cannelle
- ½ c. à table de grains de lin moulus

Mélanger le tout pour bien couvrir les tranches de pommes
Disposer les tranches sur la tarte.

*Autre option pour remplacer le sirop d'érable:

Faire un sirop avec du jus d'orange et des dattes