



Tarte aux pommes

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique
Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 12
PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 60 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 4 abaisses de 20 cm (8 po), non cuites **ou**
2 abaisse)s de 25 cm (10 po), non cuites (assiette profonde)
- 950 g (8 tasses) de pommes tranchées
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 90 ml (6 c. à soupe) de fécule de tapioca
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de muscade moulue
- 1 œuf battu, pour la dorure

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Tapisser le fond des assiettes à tarte d'une abaisse.
3. Dans un grand bol, mélanger ensemble les pommes, le sirop d'érable, la fécule de tapioca et les épices en brassant délicatement à l'aide d'une cuiller de bois.
4. Verser ce mélange dans l'assiette à tarte et déposer l'autre abaisse par-dessus, en ayant pris soin de badigeonner les contours d'un œuf battu pour bien sceller.
5. Pratiquer des incisions sur le dessus pour permettre à la vapeur de s'échapper et badigeonner de l'œuf battu pour obtenir une belle dorure.
6. Cuire sur la grille du bas pendant environ 60 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
7. Le temps de cuisson variera, selon que vous utilisez deux moules de 20 cm (8 po) ou un unique moule de 25 cm (10 po).



L'arôme d'une tarte aux pommes en train de cuire parfume toujours la maison d'une douce odeur réconfortante. Les pommes nous rappellent l'automne, cette belle saison si riche en couleurs!

