Tartes

Tarte aux pommes raw

30 min	30 min	0	0	303
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Pâte à tarte

100 g **Noix de pécan**
20 g **Zeste(s) de citron**
80 g **Ananas déshydraté**

Garniture

1 c. à café **Cannelle en poudre**
50 g **Raisins secs**
2 **Pomme(s)**

Crème pâtissière Raw

0.5 c. à café **Vanille en poudre**
100 ml **Jus de pomme**
200 g **Noix de cajou**
1 c. à café **Sirop d'agave**

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Mettre les noix de Pécan, l’ananas déshydraté et les zestes de citron dans un mixeur. Mixer jusqu’à obtention d’une pâte. Réserver
2. Ne pas mixer la pâte trop finement afin d'apporter de la texture à la recette.

Étape 2

Préparation de la "crème pâtissière"

1. Mixer les noix de cajou avec le jus de pommes et la vanille jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
2. Rectifier la texture de la crème en ajoutant de l'eau si elle est trop épaisse, des noix de cajou si elle est trop liquide.

Étape 3

Préparation de la garniture

1. Eplucher et couper les pommes en rondelle à l'aide d'un couteau d'office. Emincer les raisins secs. Mélanger dans un bol les deux ingrédients avec la cannelle.

Étape 4

Dressage

1. A l'aide d'un emporte-pièce, réaliser une base de pâte avec le mélange de noix de pécan et d'ananas déshydraté.
2. Couvrir la pâte avec la "crème pâtissière" à base de noix de cajou.
3. Disposer les rondelles de pommes et les raisins secs sur l'ensemble puis retirer le cercle.