



**Retrouvez pas à pas Forme, Santé et Mieux-Etre dans votre assiette !**

### **Tarte aux pommes et aux amandes** (Inspirée par Cléa)

#### **Ingrédients**

- Pour la pâte
  - 200 gr de farine d'épeautre
  - 40 gr de poudre d'amande
  - 1 càs de sucre de canne complet
  - 1 pincée de sel
  - 5 càs d'huile d'olive
  
- Pour la garniture
  - 4 pommes
  - 2 œufs
  - 150 ml de crème d'avoine
  - 4 càs de sucre de canne complet
  - 3 càs de poudre d'amande
  - 1 càc de vanille en poudre

#### **Préparation**

- Mélanger dans l'ordre tous les ingrédients de la pâte.
- Ajouter juste assez d'eau pour pouvoir former une boule.
- Abaisser et foncer un moule à tarte.
- Découper les pommes en fines tranches.
- Les répartir sur le fond de tarte.
- Battre ensemble tous les ingrédients de la garniture et verser sur les pommes.
- Faire cuire au four à 180° pendant 40'.
- Servir tiède.