

Tartelettes crues pommes poires



4 personnes



20 minutes
+ 1 heure de
réfrigération



Ingrédients

Pour la garniture:
Poires - 2 mûres
Pommes - 2
Cannelle - 1 pincée

Pour la base :
Dattes Medjoul - 100g
Amandes - 90g
Cacao en poudre - 10g
Noix de coco râpée - 50g
eau - 20g
sel

Déroulé de la recette

Réaliser les fonds de tarte : dénoyauter et couper les dattes en 4 et les amandes en 2. Dans un mixeur, mettre les dattes, les amandes, le cacao en poudre, la noix de coco râpée et l'eau. Ajouter de l'eau si la consistance est trop friable jusqu'à ce que ça forme une pâte. Finir par une pointe de sel.

Ajouter la préparation dans un emporte-pièce ou des moules à tartelettes en formant un rebord assez haut. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Placer les fonds de tarte au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Réaliser la crème : Éplucher les pommes et les couper grossièrement. Les faire chauffer dans une petite casserole avec un fond d'eau jusqu'à ce qu'elles soient réduites en compote. Ajouter de la cannelle si vous aimez.

Éplucher les poires et les couper en fines lamelles. Réserver.

Dressage : garnir les fonds de tarte de compote puis recouvrir avec les lamelles de poire.

Replacer au frais jusqu'au moment de servir.

Notes

N'hésitez pas à décliner cette recette avec d'autres épices pour aromatiser la crème ou d'autres fruits suivant la saison.