



Tarte aux flocons d'avoine aux pacanes et aux pommes



Dessert



60 min.

(+ 30 min. dans le four)



8

INGRÉDIENTS:

Pour la croûte:

- 200 gr flocons d'avoine
- 60 ml huile de noix de coco fondu
- 60 ml lait d'amande, pas sucré
- **2 cuillères Belberry Jamaican caramel**
- 4 cuillères d'eau
- 2 cuillères graine de lin moulue

Pour la garniture:

- 350 gr de cubes de pomme
- **4 cuillères Belberry gelée de pomme**
- 1 cuillères de jus de citron
- ¼ cuillère de thé de poudre de vanille
- ½ cuillère de thé de cannelle

Pour le topping:

- 62 gr noisettes pecan
- 22 gr roseaux d'amandiers

PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Préchauffer le four à 180°C
- Graisser le fond de gâteau avec l'huile de coco
- Mélanger le graine de lin avec l'eau
- Faire cuire les flocons d'avoine pendant 3 minutes dans un poêle anti-adhésive, continuez à remuer pour que les flocons d'avoine ne brûlent pas.
- Mélanger tous les ingrédients pour le fond dans un robot de cuisine et laisser-le tourner jusqu'à ce qu'il forme une boule de pâte. Utiliser les 2/3 de la pâte du fond et presser-la dans le moule.
- Mélanger les cubes de pomme, le gelée de pomme, le jus de citron, le poudre de vanille et le cannelle
- Couvrir la croûte de tarte avec ce mélange de pomme.
- Ajouter les noisettes pecan avec le reste de la pâte dans le robot de cuisine et mélangez-les pour obtenir des miettes.
- Émiette ce mélange sur les pommes. Finir avec les roseaux d'amandiers.
- Laisse cuire le gâteau pendant 30 à 40 minutes dans le fou