Tartelettes crues pomme ~ poire



http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 4 tartelettes

- ~ Pour le fond de tarte ~
- 150 g. d'amandes réduites en poudre
 - 100 g. de dattes
 - 2 c. à s. d'huile de coco
 - 1 pincée de sel
 - ~ Pour la garniture ~
 - 2 poires mûres
 - 2 pommes
- 2 c. à s. de sucre de canne complet

La recette de Juliette

~ La pâte ~

- Dénoyauter les dattes.
- Dans un robot, mixer tous les ingrédients du fond de tarte jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.
- Sur une plaque couverte de papier cuisson, du bout des doigts, foncer 1 emporte-pièce en prenant soin de bien former un rebord assez haut. Retirer délicatement l'emporte-pièce et répéter 3 fois l'opération.
 - Placer les fonds de tarte au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

~ La garniture ~

- Éplucher les pommes et les couper grossièrement. Réduire en compote lisse dans un mixeur avec le sucre.
 - Éplucher les poires et les couper en fines lamelles. Réserver.

~ La phase finale ~

- À l'aide d'une spatule, placer chaque fond de tarte sur une assiette à dessert. Les garnir de compote puis couvrir joliment avec les lamelles de poire.
 - Replacer au frais jusqu'au moment de servir.