

# TARTE AUX POMMES

## **Pâte**

75ml d'huile  
1/5 de tasse d'eau  
½ sachet de levure  
200g de farine

## **Garniture**

4 pommes en rondelles  
100ml de lait de soja sucré  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c. à s. de farine  
1 c. à s. de fécule de maïs

## **Glacage**

1 c. à s. de confiture  
2 c. à s. d'eau

*Mélanger la farine, l'huile et l'eau additionnée de la levure. Pétrir pour obtenir une pâte lisse. Laisser lever une heure au chaud. Abaisser la pâte dans un moule à tarte huilé et la garnir des rondelles de pommes. Fouetter ensemble le lait de soja, la fécule, la farine et le sucre vanilliné et répandre ce mélange sur la tarte. Cuire dans un four préchauffé 20 minutes à 200°. Chauffer la confiture et l'eau, laisser cuire quelques instants puis en enduire la tarte.*