

TARTE AUX POMMES ET AUX POIRES AMANDINE

Pâte sablée

250 g de farine

50 g de sucre

75 g de margarine végétale

une pincée de sel

1 c. à s. de maïzena, diluée dans 1/2 tasse d'eau

Garniture

3 pommes coupées en lamelles

2 poires coupées en lamelles

100 g d'amandes pilées

3 c. à s. de sucre glace

1 c. à s. de farine

crème de soja

un peu de lait de soja

Placer tous les ingrédients de la pâte dans le robot, avec la fonction pétrissage. Pétrir une quinzaine de secondes puis faire une boule avec la pâte. Huiler un moule à tarte et y abaisser la pâte.

Garnir l'abaisse avec les lamelles de pommes, surmontées des lamelles de poires. Battre dans une terrine les amandes, mêlées à la farine et au sucre avec un peu de lait de soja et de la crème de soja, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpes épaisse. Verser sur la tarte.

Préchauffer le four à 210° et y cuire la tarte une demi-heure. Allumer la fonction grill du four et faire dorer la tarte quelques minutes.