



Tarte fondante aux brugnons



Ingrédients

- 1 pâte brisée légèrement sucrée
- 5 brugnons
- 2 C à S de poudre d'amandes
- 2 C à S de purée d'amandes blanches
- 5 C à S de crème végétale (soja, avoine..)
- Compléter avec du lait de soja si besoin
- 1 dl de sirop d'érable ou 2 C à S de sucre de canne complet

Préparation 10 mn - cuisson 25 mn

- Dans un bol, mélanger la purée d'amandes, la crème et le sirop d'érable
- Étaler la pâte dans le moule
- Saupoudrer la poudre d'amandes
- Répartir les brugnons coupés en petits quartiers-lamelles.
- Verser l'appareil liquide sur les fruits.
- Mettre au four 25 mn à 180° th 6-7

EN SAVOIR PLUS

Cette recette se réalise avec tous les fruits