



## INGRÉDIENTS (1 Tarte)

**Pâte :**

- 2 cas Graines chia
- 4 cas Eau tiède
- 125 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- 125 g farine de sarrasin
- 1 cas Psyllium
- 4 cas Cacao en poudre
- 125 g Beurre végétal
- 1 pincée Sel
- 5 cas Eau froide
- 60 g Sucre

**Crème :**

- 70 g Poudre d'amandes
- 70 g Beurre végétal
- 70 g Sucre glace
- 3 cas Cacao en poudre
- 60 g Compote de pomme non sucrée
- 1 cac Fécule de maïs

- 3 Poires
- Noisettes concassées



## PRÉPARATION

1. Mélanger les graines de chia avec l'eau tiède et laisser reposer 15 minutes.
2. Dans le bol du robot, verser les farines, le psyllium, le cacao, le beurre végétal coupé en petits morceaux et le sel. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange sablé.
3. Ajouter ensuite les graines de chia gonflées, l'eau bien froide et le sucre. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une boule.
4. Former un palet de 2-3 cm d'épaisseur. l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 2h au réfrigérateur.
5. Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, le beurre, le sucre glace et le cacao en poudre jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
6. Incorporer la compote de pomme et la fécule de maïs. Bien mélanger et placer 30 min. au réfrigérateur.
7. Peler les poires, les évider et les couper en deux, puis en lamelles.
8. Préchauffer le four à 180 °C.
9. Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Former un grand cercle car il faudra rabattre les cotés.
10. Étaler la crème d'amandes sur le fond de tarte en laissant un bord de 4 cm.
11. Disposer les lamelles de poire sur la crème. Rabattre les bords de la pâte sur les poires. Saupoudrer de noisettes concassées
12. Enfourner pour 40 minutes.

