

BISCUITS À L'AVOINE ET TARTE AUX POMMES

Ingrédients :

- 1 tasse (90 g) de flocons d'avoine (*j'ai utilisé de flocons à l'ancienne*)
- $\frac{3}{4}$ tasse (90 g) de farine de blé entier
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte (*levure chimique*)
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à thé (7 ml) de cannelle
- Une pincée de sel
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre non salé, fondu
- 1 gros œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille (*extrait d'érable pour moi*)
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1 tasse (156 g) de pommes rouges coupées finement

Préparation :

1. Préchauffer le four à 325°F (165 °C).
2. Tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin, réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la poudre à pâte, la cannelle et le sel.
4. Dans un autre, fouetter le beurre fondu, l'œuf et la vanille (*extrait d'érable*). Verser le sirop et mélanger.
5. Combiner les deux mélanges ensemble et battre jusqu'à homogénéité, ajouter les pommes et mélanger à nouveau.
6. Utiliser une cuillère à soupe pour faire les biscuits. Déposer environ 15 c. à soupe (*19 pour moi*) sur le papier parchemin. Laissez suffisamment d'espace entre chaque biscuit et aplatir un peu avec le dos de la cuillère. Faire cuire sur la grille du haut entre 13 à 15 minutes (*19 min pour moi*).

Note : râper les pommes (mieux) ou hacher petit

Source : du site Chef Cuisto vue chez « Le palais gourmand »

<http://chefcuisto.com/recette/biscuits-a-lavoine-et-tarte-aux-pommes/>

<http://lepalaisgourmand.blogspot.ca/2016/10/biscuits-lavoine-tarte-aux-pommes.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 18 novembre 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/11/biscuits-lavoine-et-tarte-aux-pommes.html>