



Pâte à tarte sans gluten

- 1 1/4 tasse (160 g) de farine de maïs ou de semoule de maïs finement moulue
- 1 1/3 tasse (150 g) de farine d'avoine (assurez-vous qu'elle provient d'un établissement sans gluten)
- 3/4 tasse (180 g) de beurre à température ambiante
- 1/2 c. à café de sel
- 1/4 tasse (50 g) de sucre
- 1/3 tasse (40 g) de poudre d'amande
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 1 gros oeuf

Garniture :

- 4 grosses pommes, pelées, épépinées et coupées en dés de 1/2 po (1 cm)
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de beurre non salé
- 1/4 de tasse (50 g) de sucre de canne
- 1 1/2 c. à café de vanille
- 1/2 c. à café de cannelle moulue
- 1/4 c. à café de noix de muscade râpée
- 2 blancs d'oeufs
- 2 c. à soupe de sucre
- 1/2 tasse (50 g) d'amandes en bâtonnets ou effilées

Pâte à tarte sans gluten

Tamiser ensemble la farine de maïs et la farine d'avoine.

Dans un batteur sur socle muni de la feuille, crémier le beurre, le sucre et le sel à vitesse moyenne pendant environ 1 minute.

Ajouter la poudre d'amande et l'extrait de vanille et mélanger à basse vitesse.

Ajouter graduellement l'œuf et le mélange de farine.
Battre à basse vitesse jusqu'à ce que tout soit incorporé.

Foncer les bords et le fond d'un moule à tarte, à fond amovible de 11 po (28 cm) de diamètre de pâte et presser fermement à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.
Réfrigérer au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 325 F (160C) .
Piquer la pâte avec une fourchette et cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
Retirer du four et laissez refroidir complètement avant de remplir.

Garniture :
Préchauffez le four à 350 F (180 C).
Mélanger les pommes avec le jus de citron dans un bol moyen.

Fondre le beurre dans une grande poêle, jusqu'à ce qu'il commence à sentir la noisette.
Ajouter les dés de pommes, le sucre de canne, la vanille, la cannelle et la noix de muscade.
Étalez les pommes en une couche et faites cuire sans les déplacer pendant quelques minutes, puis montez le feu à moyen-vif et faire dorer les pommes, environ 5 à 7 minutes.
Laissez-le refroidir complètement.

Étalez les pommes refroidies uniformément sur le fond de tarte précuit.

Faire la garniture aux amandes :
Battre les blancs d'œufs légèrement dans un bol, jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
Incorporer le sucre en fouettant et incorporer les amandes.
Répartir uniformément sur les pommes.
Placer la tarte sur une plaque de cuisson et enfourner pour 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte et la garniture soient bien dorées.
Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.