**TARTELETTE AUX POMMES sans cuisson**CROÛTE
½ tasse (125ml) de raisins secs ou de mûres blanches
1/ tasse (250ml) de dattes molles noyaux enlevés et coupées en
petits morceaux
¼ tasse (60ml) d’amandes moulues très finement ou de farine
d’amande
Mélange aux pommes
2 pommes pelées et épépinées
1 c. à thé (5ml) de Miel ou 2 dattes molles noyaux enlevés
¼ c. à thé (1ml) 1 de Cannelle
Mettre tous les ingrédients de la croûte dans le robot culinaire et
mélanger jusqu’à qu’ils collent ensemble. Étendre dans le fond de 3
ramequins
Mettre les pommes, le miel et la cannelle dans le robot et mélanger
jusqu’à obtenir une compote.
Mettre par-dessus la croûte.
Réfrigérer au moins 1 heure.
Délicieux tel quel ou avec la crème fouettée de coco