**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