



## Tarte au sirop d'érable et sa croûte de noix

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 8

PRÉPARATION : 30 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 6 HEURES

### INGRÉDIENTS

#### Croûte :

- 90 g (1 tasse) de noix de Grenoble
- 100 g (1 tasse) de pacanes
- 20 g (1/4 tasse) de flocons de quinoa
- 80 g (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive douce
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel

#### Garniture :

- 60 g (1/4 tasse) d'eau
- 45 g (1/3 tasse) de fécule de maïs bio (ou 40 g (1/3 tasse) de fécule de tapioca)
- 320 g (1 tasse) de sirop d'érable
- 250 g (1 tasse) de boisson végétale, au goût
- 125 g (1/2 tasse) de lait de coco régulier, en conserve
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'agar-agar en poudre

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler une assiette à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre et mettre un papier parchemin au fond seulement (le découper pour obtenir le bon diamètre).
2. Moudre les noix et les pacanes au robot culinaire (plus ou moins fin, selon le goût).
3. Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients de la croûte. Presser fermement le mélange au fond du moule et sur les côtés. Cuire sur la grille centrale du four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à bien doré. Retirer du four et réserver.
4. Dans une moyenne casserole, mélanger ensemble l'eau et la fécule de maïs (ou de tapioca) à l'aide d'un fouet. Ajouter le sirop d'érable, la boisson



*Une tarte froide à l'érable qui fond littéralement en bouche!*

végétale et le lait de coco en fouettant pour bien délayer le mélange.

5. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant continuellement à l'aide d'un fouet.
6. Lorsque le mélange commence à bouillir, saupoudrer l'agar-agar sur le dessus, sans cesser de fouetter. Poursuivre la cuisson en remuant constamment et laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes.
7. Verser le mélange dans le moule et laisser refroidir complètement au réfrigérateur.