

# Tourtelettes noix et sirop d'érable

Des petites tourtelettes sucrées idéales pour un gouter gourmand et de saison !  
Sans beurre (et sans reproche =)



Pour 6 petites tourtes de 9 cm de diamètre

## Pour la pâte :

- 180 g de farine de blé (ici T80)
- 40 g de sucre de canne blond
- 1 càc rase de poudre à lever
- 3 càs d'huile de noix
- eau

## Pour la garniture aux noix :

- 150 g de noix fraîchement décortiquées
- 100 g de purée de poire (compote non sucrée)
- 30 g de sirop d'érable, soit 2 grosses càs
- 1 œuf

## Pour le nappage :

- 6 càs de sirop d'érable

Préparer la pâte en mélangeant la farine, la poudre à lever et le sucre. Ajouter ensuite l'huile de noix, mélanger du bout des doigts (pour « sabler la pâte »). Ajouter juste assez d'eau pour pouvoir former une boule de pâte souple et non collante (cuillère par cuillère).

Concasser les noix et les mélanger aux autres ingrédients de la garniture.

Avec 2/3 de la pâte, foncer les moules à tartelettes. Avec le 1/3 restant, préparer les bandelettes de pâtes (avec une roulette dentée si possible), les formes découpées à l'emporte-pièce, les tresses, etc. Répartir la garniture dans les fonds de pâtes et passer à l'étape artistique de la recette : le toit des petites tourtes. Il faut humidifier un peu le bord de la pâte pour bien faire adhérer le chapeau ou les bandelettes.

Cuire environ 20 minutes à 180°C.

Juste avant de déguster, napper chaque tourtelette avec une cuillère à soupe de sirop d'érable.

*C'était la première fois que je « tissais » des bandelettes de pâte sur une tourte, vraiment amusant à faire, pour un super résultat !*

