

Mini-tourtes aux pommes, orange douce et 9 épices (vegan)



Des mini-tourtes aux saveurs hivernales, à servir avec un bon thé chaud !



Pour 12 mini-tourtes réalisées dans les empreintes d'une plaque à muffins

Pour la pâte :

- 200 g de farine de blé (ici T80)
- 80 g de sucre complet
- 50 g d'huile de coco (ici inodore)
- 6 gouttes d'huile essentielle d'orange douce
- 1 càs (4 g) d'un mélange de 9 épices fraîchement moulues pour la plupart (un mélange d'épices à spéculoos pourrait faire l'affaire)

1 clou de girofle, 2 gousses de cardamome, 3 grains de poivre blanc, 1/3 de càc de graines de coriandre, ¼ de càc de graines d'anis vert, ¼ de càc de graines de fenouil, 1 pincée de graines de cumin, 1/3 de càc de poudre de macis, 1 càc de cannelle en poudre

- 75 g d'eau

Pour la garniture :

- 3 pommes
- 1 càc d'huile de coco figée

Sucre glace pour le décor

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre et les épices. Ajouter ensuite l'huile de coco ramollie, mélanger du bout des doigts (pour « sabler la pâte »). Ajouter l'eau et l'huile essentielle d'orange douce. Pétrir rapidement pour former une boule de pâte souple et non collante.

Eplucher les pommes et les couper en petits cubes. Faire fondre l'huile de coco dans une poêle et y ajouter les cubes de pommes. Les faire rôtir une dizaine de minutes.

Avec un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre (ou un verre, une tasse) découper des cercles pour en garnir le fond des empreintes. Répartir les cubes de pommes et couvrir chaque mini-tourte d'un morceau de pâte de la forme de votre choix (ici pomme et étoile =)



Cuire environ 20 minutes à 180°C.

Décorer les mini-tourtes en les saupoudrant de sucre glace.

Très bonne association entre la chaleur des épices, le parfum d'orange et la fraîcheur de la pomme ! Il m'est resté un peu de pâte, aussi j'ai fait des petits sablés.

