**Tarte au sarrasin pomme et noix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/tarte-au-sarrasin-pomme-et-noix-p1240002-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands  
La pâte au sarrasin :  
- 110 g de** [**farine de sarrasin**](https://recettes.de/farine-de-sarrasin)  
**- 110 g de** [**farine de riz**](https://recettes.de/farine-de-riz)  
**- 30 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 1 pincée de** [**bicarbonate**](https://recettes.de/bicarbonate)  
**- 1 pincée de sel  
- 1 zeste de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio   
- 75 g d'huile tournesol**   
**- 90 g d'eau  
  
1 cercle (ou moule) à tarte de 26 cm de Ø**Mélanger dans le bol du robot les farines, la maïzena ®, le bicarbonate, le sel et le zeste de citron râpé très finement.  
Incorporer l'huile et l'eau et travailler.  
Finir à la main pour obtenir une boule de pâte.  
Difficile d'étaler la pâte au rouleau. J'ai mis la pâte en morceaux à l'intérieur du cercle et je l'ai étalée à la main sur le fond et les bords (la galère).  
Couvrir et mettre au frais.  
  
**La garniture :  
- 3** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 150 g + 18 cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de** [**crème liquide**](https://recettes.de/creme-liquide)  
**- 60 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade) **Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mixer les noix pour obtenir 150 g de poudre.  
Réserver les autres cerneaux.  
Peler, épépiner les pommes et les couper en tranches.  
Ranger les pommes sur le fond de tarte et disposer les cerneaux de noix.  
Mélanger au fouet les œufs, la crème et la poudre de noix.  
Verser la crème sur les pommes.  
Enfourner la tarte pour 40 minutes environ.  
Faire glisser la tarte sur une grille.  
Laisser refroidir avant de poser sur le plat.