

# Tarte Magique de l'Abondance

Une recette simple, économique et symbolique pour célébrer la douceur, la prospérité et la magie du quotidien.

## Symbolique des ingrédients

- Pomme : fertilité, abondance, connaissance
- Noix : sagesse et richesse intérieure
- Miel : douceur divine, prospérité
- Pâte maison : simplicité et intention

## Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

Pour la pâte sablée :

- 250 g de farine
- 80 g de sucre
- 80 g d'huile ou margarine
- 1 pincée de sel
- 2 à 4 c. à soupe d'eau tiède

Pour la garniture :

- 3 à 4 pommes
- Une poignée de noix (30 g environ)
- 2 c. à soupe de miel ou de sirop d'érable
- Jus d'un demi-citron
- Cannelle (facultatif)

## Préparation

1. Préparer la pâte : mélanger farine, sucre, sel, puis ajouter l'huile et l'eau jusqu'à obtention d'une boule souple. Étaler et foncer un moule.
2. Couper les pommes en fines tranches, les arroser de citron. Ajouter les noix concassées, le miel et la cannelle.
3. Disposer les pommes en spirale ou en rosace. Cuire 30 à 35 min à 180°C.
4. Pendant la cuisson, répétez cette phrase : « Chaque ingrédient porte une bénédiction. Je me nourris d'amour, de douceur et de prospérité. »

## Coût estimatif

Ingrédients de base (pour 6 parts) : environ 2,60 € à 2,80 €

Soit environ 0,50 € la part !

 « *La vraie richesse, c'est ce qu'on crée avec amour, simplicité et joie.* »

