THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pommes et aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	1 hr 10 mins	8	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal
- 4-8 c. à table (50-125 mL) d'eau glacée
- **Garniture de fruits :**
- 5 tasses (1,25 L) de pommes pelées et tranchées
- 1 tasse (250 mL) de canneberges, fraîches ou surgelées
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (75 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 c. à thé (5 mL) d'épices à tarte aux pommes
- 2 c. à table (15 mL) de jus de citron
- **Garniture :**
- 1 œuf, battu
- 3 c. à table (45 mL) de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUTMC

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 3:

Croûte : combiner la farine et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening dans le mélange de farine en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à ce que le mélange soit uniforme et que le shortening soit de la taille de gros pois. Arroser de la moitié de la quantité maximale d'eau et remuer à l'aide d'une fourchette, en ajoutant plus d'eau pour obtenir une boule. Déposer sur une surface farinée et pétrir doucement. Diviser en deux et couvrir d'une pellicule de plastique pendant la préparation de la garniture de fruits.

Step 5:

Combiner tous les ingrédients dans un grand bol.

Step 7:

Abaisser la pâte sur une surface farinée en un cercle 1 po (2,5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer la croûte dans l'assiette à tarte. Couper l'excédent de pâte et canneler le bord. Remplir du mélange de fruits. Abaisser le reste de pâte. Découper la pâte dans les formes désirées à l'aide de coupe-pâte farinés. Badigeonner le dos des morceaux de l'œuf battu et les déposer sur la garniture de fruits en les chevauchant si nécessaire. Continuer jusqu'à ce que les fruits soient couverts. Badigeonner les dessus du reste de l'œuf et saupoudrer de sucre à gros cristaux.

Step 8:

Déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier d'aluminium.

Step 9:

Faire cuire au four préchauffé, sur la grille du bas, pendant 10 minutes. Baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les fruits soient tendres. Laisser refroidir sur une grille.

Images

