THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pommes d’autrefois

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	1 hr 20 mins	8	N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte infaillible:**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal ou un Bâtonnet d’une tasse
- 1 oeuf
- 2 c. à table (30 mL) d’eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre blanc
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de sucre turbiné naturel
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 7 tasses (1,75 L) (environ 6 - 7 pommes), pelées et tranchées finement (Spy, Honey Crisp, Golden Delicious, Royal Gala)
- 1 c. à table (15 mL) de beurre
- **Garniture:**
- 1 œuf, battu
- 3 c. à table (45 mL) de sucre turbiné naturel

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).

Step 3:

Croûte à tarte infaillible crisco : combiner la farine et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à la température ambiante dans la farine avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu’à l’obtention d’une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille des pois. Battre l’œuf, l’eau et le vinaigre ensemble. Verser tout le liquide uniformément sur le mélange de farine. Remuer avec une fourchette jusqu’à ce que le mélange soit humide. Diviser la pâte en deux et façonner chaque moitié en une boule. Aplatir chaque boule en un cercle de 4 po (10 cm). Envelopper dans une pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur 15 minutes afin que la pâte soit plus facile à abaisser.

Step 4:

Abaisser une moitié de pâte sur une surface farinée en un cercle 2 po (5 cm) plus grand qu’une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer l’abaisse dans l’assiette à tarte. Découper l’excédent de pâte autour de l’assiette. Abaisser l’autre moitié de pâte et réserver.

Step 6:

combiner le sucre, la farine et la cannelle dans un grand bol. Ajouter les pommes, remuer légèrement pour enrober les fruits du mélange de sucre.

Step 7:

Remplir l’abaisse dans l’assiette du mélange de fruits. Garnir de noisettes de beurre. Couvrir de l’autre abaisse. Sceller et

canneler. Couper des fentes sur le dessus de la pâte.

Step 9:

badigeonner le dessus de la tarte de l’œuf battu et saupoudrer de sucre.

Step 10:

Déposer l’assiette sur une plaque à pâtisserie tapissée d’aluminium.

Step 11:

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 pâte soit dorée et que les fruits soient tendres. Laisser refroidir sur une grille au moins 2 heures avant de servir.

Images

