



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés à la tarte aux pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 32 mins 24 N/A

Ingredients

- **Garniture:**

- 1/4 tasse (50 mL) de beurre non salé
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de gingembre moulu
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade moulue
- 8 tasses (2 L) de pommes, pelées, égrenées, tranchées finement (Golden Delicious, Gala, Granny Smith ou Cortland)
- 3 c. à table (45 mL) de fécule de maïs

- **Croûte:**

- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de gruau rapide Robin Hood

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre non salé froid, coupé en morceaux
- 1 jaune d'œuf

- **Pour l'assemblage:**

- 2 c. à table (30 mL) de beurre non salé, fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de gruau rapide Robin Hood

Gruau rapide Robin Hood®

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras ou (de sauce à saveur de caramel Eagle Brand Dulce de Leche)

Lait condensé sucré

Directions

Step 2:

Faire fondre le beurre dans une grande poêle sur feu doux. Ajouter le sucre, la cannelle, le gingembre, la muscade et les pommes. Faire cuire en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que les pommes ramollissent. Incorporer la fécule de maïs et poursuivre la cuisson environ 30 secondes. Retirer la poêle du feu.

Step 4:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mettre la farine, le gruau, le sucre, la cassonade, le bicarbonate de soude et le sel dans un robot culinaire et actionner. Ajouter le beurre et le jaune d'œuf et actionner jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Réserver 1 (remove)1/2 tasse (375 ml) pour la garniture. Presser fermement le reste de la garniture au fond d'un moule antiadhésif de 13 po x 9 po (3,5 L). Faire cuire la croûte au four pendant 7 minutes. Sortir du four.

Step 6:

Baisser le feu à 350 °F (180 °C). Badigeonner délicatement la croûte du beurre fondu. Saupoudrer le gruau sur la croûte. Couvrir de la garniture aux pommes. Verser le lait condensé sucré ou la sauce à saveur de caramel également sur les

pommes. Garnir du mélange de croûte réservé. Faire cuire au four jusqu'à ce que la garniture fasse des bulles et que le dessus soit légèrement doré, environ 25 minutes. Laisser refroidir dans le moule sur une grille. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris, environ 2 à 3 heures. Couper en carrés. Les carrés peuvent être servis froids, à la température ambiante ou chauds.

Images

