



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte pommes et caramel avec fromage danois

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 1 hr 5 mins 12 N/A

Ingredients

- **Croûte:**
- 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, en cubes
- 1 oeuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre blanc
- **Garniture aux pommes:**
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 8 tasses (2 L) 6 pommes, pelées, évidées et coupées en tranches minces
- **Couche de fromage danois:**
- 1 pqt (8 oz/254 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1 oeuf
- **Garniture de la croûte:**
- 1 oeuf, légèrement battu
- 3 c. à table (45 mL) de sucre turbiné naturel

Directions

Step 2:

Mélanger la farine avec le sel dans un grand bol. Couper le shortening dans le mélange de farine, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Battre l'œuf avec l'eau et le vinaigre. Verser sur le mélange de farine. Remuer à l'aide d'une fourchette pour répartir l'humidité. Diviser la pâte en deux et façonner en boules. Aplatir chaque boule en un cercle d'environ 4 po (10 cm). Envelopper et réfrigérer la pâte pendant 15 minutes afin qu'elle soit plus facile à abaisser.

Step 4:

Faire fondre le beurre dans une grande poêle sur feu moyen. Incorporer le sucre, la cannelle et le sel et cuire 1 minute, jusqu'à ce que ce soit lié et que le mélange fasse des bulles. Ajouter les pommes et remuer. Poursuivre la cuisson sur feu moyen-élevé jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le liquide soit réduit, environ 12 à 15 minutes. Réserver et laisser refroidir. (Ceci aide à empêcher que la croûte soit humide.)

Step 6:

Battre le fromage à la crème avec le sucre à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à homogénéité, environ 1 minute. Ajouter l'œuf et la vanille en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Step 7:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Abaisser chaque portion de pâte séparément sur une surface légèrement farinée en des cercles 2 po (5 cm) plus grands qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer une abaisse au fond de l'assiette à tarte. Remplir de la garniture refroidie. Verser le mélange de fromage sur les pommes. Couvrir de la seconde abaisse. Canneler les extrémités. Découper des fentes sur la croûte. Badigeonner la croûte de l'œuf et saupoudrer de sucre.

Step 8:

Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes. Baisser le feu à 350 °F (175 °C) et poursuivre la cuisson de 50 à 55 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser refroidir sur une grille. Délicieuse chaude ou à la température ambiante.

Images