



THE J.M. SMUCKER Co

Tourte aux pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 30 mins 6 N/A

Ingredients

- **Garniture intérieure:**
- 5 pommes à cuisson moyennes, parées et tranchées
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade moulue
- 2 c. à thé (10 mL) de beurre ou de margarine
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/4 tasse (50 mL) de shortening tout végétal
- 1 gros oeuf, légèrement battu
- 1/4 tasse (50 mL) de lait
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 8 po x 8 po (2 L).

Step 3:

Déposer les pommes dans un grand bol. Dans un petit bol, combiner le sucre, la farine, la cannelle et la muscade. Verser le mélange de sucre sur les pommes; remuer pour combiner. Verser les pommes dans le moule préparé; parsemer de petites noisettes de beurre.

Step 5:

Méthode robot culinaire : Combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans le robot culinaire. Incorporer le shortening et actionner par impulsions jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Dans un petit bol, mélanger l'œuf, le lait et la vanille; ajouter au mélange de farine et actionner par impulsions pour combiner. Déposer le mélange de biscuits en 9 petits monticules sur les fruits.

Préparation à la main: Dans un bol moyen, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel; ajouter le shortening et le couper jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Dans un petit bol, combiner l'œuf, le lait et la vanille; ajouter au mélange de farine. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Déposer le mélange de biscuits en 9 petits monticules sur les fruits.

Step 6:

Faire cuire au four à 400 °F (200 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes avant de servir. Servir chaud avec de la crème ou de la crème glacée si désiré.

Images

