THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pommes à la crème anglaise

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

Ingredients

- **Croûte à tarte:**
- 1 1/3 tasses (325 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal, bien froid
- 3-6 à table (45-80 mL) d'eau glacée
- **Garniture:**
- 1 oeuf
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 3 grosses pommes (Golden Delicious, Ida Red etc.), pelées, étrognées et tranchées
- **Garniture du dessus:**
- 1/3 tasse (75 mL) Sucre turbiné naturel
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle moulue
- 2 c. à table (30 mL) de beurre

Directions

Step 2:

Mélanger la farine avec le sel dans un bol moyen. Couper le shortening froid en cubes de 1/2 po (1 cm). Incorporer les cubes de 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 avec des morceaux de la taille de petits pois. Verser la moitié de la quantité d'eau glacée recommandée sur le mélange de farine. À l'aide d'une fourchette, remuer en soulevant la farine du fond du bol jusque sur le dessus afin de répartir l'humidité également dans tout le mélange. Écraser les morceaux contre les parois du bol avec la fourchette. Ajouter davantage d'eau, 1 c. à table (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit assez humide pour se tenir ensemble lorsqu'elle est pressée. Aplatir la pâte en un disque de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur et l'envelopper dans une pellicule de plastique. La réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à 2 jours afin qu'elle soit plus facile à abaisser.

Step 3:

Préchauffer le four à 425 °F (210 °C).

Step 4:

Abaisser la pâte sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à l'obtention d'un cercle 2 po (5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Couper l'excédent et canneler les extrémités.

Step 6:

Battre l’œuf dans un grand bol. Incorporer le lait évaporé, le sucre, la farine, la cannelle et le sel. Ajouter les pommes et remuer. Verser le mélange de pommes dans la croûte à tarte non cuite. Déposer sur une plaque à pâtisserie pour faciliter la manutention et prévenir les déversements.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes. Baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson 30 minutes.

Step 9:

Mélanger le sucre avec la farine et le sel dans un bol moyen. Ajouter le beurre et remuer jusqu’à l’obtention d’une texture granuleuse. Garnir la tarte partiellement cuite du mélange. Poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes, ou jusqu’à ce que les pommes soient tendres. Laisser refroidir sur une grille.

Images

