THE J.M. SMUCKER Co

Pochettes aux pommes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	35 mins	14	N/A

Ingredients

- **Croûte:**
- 2 tasses (500 mL) e farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal, bien froid
- 4-8 c. à table (60-120 mL) d'eau glacée
- **Garniture:**
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 3/4 c. à thé (7 mL) de cannelle
- 2 pommes pelées, coupées en deux, évidées et coupées en morceaux de 1/2 po (1 cm) (environ 2 tasses/500 ml)
- 1 oeuf, battu

Directions

Step 1:

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol à mélanger.

Step 2:

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, en faisant des mouvements de haut en bas, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de petits pois.

Step 3:

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.

Step 4:

Façonner la pâte en une boule. Aplatir la boule en un disque de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur.

Step 5:

Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique. La réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à 2 jours afin qu'elle soit plus facile à abaisser.

Step 6:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 7:

Combiner le sucre et la cannelle dans un petit bol. Dans un autre bol moyen, mélanger les pommes hachées avec 1/4 tasse (50 ml) du mélange de sucre.

Step 8:

Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée à 1/4 po (0.5 cm) d'épaisseur. Couper la pâte en 14 carrés de 4 po (10

cm). La pâte devra possiblement être abaissée de nouveau. Saupoudrer chaque carré de 1 c. à thé (5 ml) du mélange de sucre et cannelle. Mettre environ 1 c. à table (15 ml) du mélange de pommes hachées au centre de chaque carré. Badigeonner les extrémités de l’œuf battu. Plier les coins de la pâte par-dessus les pommes jusqu’à ce que les extrémités se touchent. Pincer toutes les extrémités. Déposer sur la plaque préparée. Poursuivre avec le reste de pommes et de carrés de pâte. Badigeonner les dessus de l’œuf battu et saupoudrer du reste du mélange de sucre.

Step 9:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes, jusqu’à ce que ce soit doré. Laisser refroidir sur une grille.

Images

