THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pommes et au cheddar

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
40 mins	1 hr	N/A	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 2 tasses (500 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®

  Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening tout végétal ou doré
- 1 tasse (250 mL) de cheddar fort, râpé
- 5 c. à table (75 mL) d'eau froide
- **Garniture:**
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 3 c. à table (45 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®

  Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade
- 7 tasses (1750 mL) de tranches de pommes
- 1 c. à table (15 mL) de beurre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C).

Step 3:

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol.

Step 4:

Couper la moitié du shortening dans la farine et le sel à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à ce qu'il ait la texture d'une farine grossière, puis ajouter l'autre part de shortening en le coupant jusqu'à ce qu'il forme des pois. Ajouter en remuant le fromage.

Step 5:

Ajouter l'eau 1 c. à soupe (15 ml) à la fois en mélangeant quelque peu à la fourchette. Il faut juste assez d'eau pour que la pâte prenne forme et se tienne. Façonner la pâte en une boule à l'aide des mains.

Step 6:

Abaisser la moitié de la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

Step 7:

Déposer l'abaisse dans une assiette à tarte de 9 pouces (23 cm) de diamètre. Découper l'excédent de pâte sur le pourtour de l'assiette.

Step 9:

Mélanger le sucre, la farine et les épices dans un grand bol. Ajouter les pommes en les touillant légèrement de façon à les

enduire de la préparation à base de sucre.

Step 10:

Emplir l’assiette à tarte de la garniture aux pommes sur laquelle on dépose ensuite des noix de beurre.

Step 11:

Abaisser l’autre part de pâte et la poser sur la garniture. Sceller et canneler le contour. Découper un trou au centre de la pâte pour que la vapeur puisse s’en échapper.

Step 12:

Cuire sur la grille inférieure du four préchauffé pendant 10 minutes, puis baisser la température à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 40 à 50 minutes ou jusqu’à ce que la pâte soit dorée et les pommes tendres.

Images

