



THE J.M. SMUCKER Co

Tourte aux pommes et aux deux fromages

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 55 mins 12 N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de cheddar fort, râpé
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2/3 tasse (150 mL) de shortening tout végétal
- 6 c. à table (90 mL) d'eau glacée
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de fromage de chèvre émietté
- 2 pommes pelées, en tranches fines

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Chemiser de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie.

Step 3:

Mélanger la farine, le cheddar et le sel dans un grand bol. Couper le shortening dans les ingrédients secs à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à ce que la préparation ait la texture d'une chapelure grossière. Ajouter l'eau glacée 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, en mélangeant afin que les ingrédients secs soient humides et que la pâte puisse former une boule. Façonner la pâte en un disque, l'envelopper d'une pellicule plastique et la réfrigérer pendant 30 minutes.

Step 5:

Mélanger le chèvre et 1 tasse (250 ml) de cheddar dans un petit bol. Réserver la tasse de cheddar qui reste (250 ml) pour parfumer la pâte.

Step 6:

Abaissier la pâte sur un plan de travail généreusement fariné de manière à former un cercle de 14 pouces (36 cm) de diamètre. Déposer le cercle de pâte sur la plaque à pâtisserie apprêtée. Saupoudrer la préparation à base de chèvre sur l'abaisse en prévoyant une bordure libre de 2 pouces (5 cm). Disposer les tranches de pommes en cercles concentriques sur la préparation au fromage, en les faisant quelque peu se chevaucher. Saupoudrer les pommes avec le cheddar râpé qui reste. Plier la bordure de pâte sur la garniture en la cannelant pour qu'elle cadre à l'intérieur de la plaque. La garniture ne sera pas couverte au centre de la tourte.

Step 7:

Cuire au four préchauffé pendant 15 minutes. Baisser la température du four à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu, qu'il forme des bulles et que la pâte soit d'un doré foncé. Laisser tiédir pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Cette tourte peut être servie à la sortie du four, chaude ou à température ambiante.

Images

