



THE J.M. SMUCKER Co

Tartelettes au beurre avec pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 20 mins 24 N/A

Ingredients

- **Croûte:**
- 2 2/3 tasses (650 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 sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal, froid, en cubes
- 1/4 - 1/2 tasse (50-125 mL) d'eau glacée
- **Garniture:**
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 2 oeufs
- 2 c. à table (30 mL) de lait évaporé Carnation®, régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé

- 1 tasse (250 mL) de pommes coupées en dés

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).

Step 3:

Combiner la farine avec le sel et le shortening dans le récipient du robot culinaire. Actionner par impulsions quelques fois jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à la chapelure avec des morceaux de la taille des pois. Ajouter l'eau glacée quelques c. à table à la fois et actionner par impulsions jusqu'à la formation d'une boule molle. Retirer du récipient et déposer sur une surface légèrement farinée, former un disque et l'envelopper dans une pellicule de plastique. Mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Step 4:

Abaissier la pâte sur une surface bien farinée jusqu'à une épaisseur de 1/4 po (0,25 cm). Couper en 24 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 3 po (7,5 cm) ou le couvercle d'un pot. Déposer les cercles dans un moule de 24 mini muffins.

Step 6:

Combiner les 5 premiers ingrédients dans un bol moyen. Verser la garniture dans les petites croûtes. Garnir de pommes en dés.

Step 7:

Faire cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser refroidir avant de démouler.

Images

