



THE J.M. SMUCKER Co

Tourte aux pommes et à la cannelle à la mode dans une poêle en fonte

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 40 mins 8 N/A

Ingredients

- 7 tasses de pommes tranchées finement (environ 7 pommes)
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 2 c. à table (30 mL) d'eau, si nécessaire
- **Garniture:**
- 1 3/4 tasses (425 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 4 c. à thé (20 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé

- 2 c. à table (30 mL) de sucre turbiné naturel
- **Crème glacée à la vanille:**
- 1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 2 c. à table (30 mL) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de crème à fouetter, fouettée

Directions

Step 2:

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

Step 3:

Combiner les pommes avec le sucre, la farine et la cannelle dans un bol moyen.

Step 4:

Fondre le beurre dans une poêle en fonte de 9 po sur feu moyen. Y ajouter le mélange de pommes et cuire en remuant sur feu moyen jusqu'à ce que les pommes commencent à ramollir, environ 5 minutes. Baisser à feu doux pendant la préparation de la garniture. Ajouter de l'eau si le mélange commence à coller.

Step 5:

Entre-temps, combiner la farine avec le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Incorporer le beurre en le coupant jusqu'à ce qu'il reste des morceaux de la taille de petits pois. Incorporer le lait évaporé. Déposer délicatement la

pâte sur les pommes chaudes. Saupoudrer de sucre turbiné. Faire cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à la formation de bulles et que le dessus soit doré. Servir chaud avec de la crème glacée.

Step 7:

Combiner le lait condensé sucré avec la vanille.

Step 8:

Incorporer la crème fouettée en pliant. Verser dans un moule à pain de 9 x 5 po (2 L) ou un autre type de contenant et couvrir. Mettre au congélateur 6 heures ou jusqu'à fermeté.

Images

