



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pommes à la mode paysanne

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 5 mins 10 N/A

Ingredients

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

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3/4 c. à thé (3 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal , à température ambiante
- 1 oeuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre blanc
- **Garniture:**
- 4 pommes pelées, évidées et découpées en tranches épaisses
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade bien tassée
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1 oeuf fouetté
- 3 c. à table (45 mL) de sucre à gros cristaux
- canneberges en guise de garniture (facultatif)

Directions

Step 2:

Mélanger dans un grand bol la farine et le sel. Ajouter le shortening et le couper à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à former une chapelure grossière.

Step 3:

Fouetter l'œuf, l'eau et le vinaigre dans un petit bol. Verser le mélange liquide dans le mélange de farine. Remuer avec une fourchette seulement pour humecter les ingrédients secs. Aplatir la pâte sur une pellicule plastique de manière à façonner un disque de 8 pouces (20 cm) de diamètre. Envelopper la pâte et la réfrigérer pendant 15 minutes; froide, il sera plus facile de l'abaisser.

Step 4:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Chemiser de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie.

Step 6:

Mélanger les pommes, la cassonade, le zeste de citron et la cannelle dans un bol moyen.

Step 7:

Abaisser la pâte refroidie sur une surface légèrement farinée, de manière à former un cercle de 16 pouces (40 cm). La circonférence du cercle peut être plus ou moins régulière. Déposer la pâte sur la plaque à pâtisserie apprêtée.

Step 8:

Entasser les pommes et les autres fruits au centre de la pâte de manière à former un cercle de 9 pouces (23 cm). Plier la pâte sur les pommes en prévoyant une ouverture au milieu, par laquelle on apercevra la garniture.

Step 9:

Badigeonner la pâte avec l'œuf fouetté et saupoudrer de sucre à gros cristaux.

Step 10:

Cuire dans un four préchauffé pendant 20 minutes. Baisser la température du four à 375 °F (190 °C) et poursuivre la cuisson pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les pommes soient tendres. Servir chaud ou à température ambiante, peut-être avec de la crème glacée.

Images

