



THE J.M. SMUCKER Co

Tartelettes aux pommes tranchées

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 35 mins 12 N/A

Ingredients

- **Croûte:**

- 1 1/3 tasses (325 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal, bien froid
- 3-6 c. à table (45-90 mL) d'eau glacée
- **Garniture de pommes:**
- 2 pommes moyennes non pelées, évidées et coupées en tranches minces de 1/4 po (0.5 cm)
- 1/4 tasse (50 mL) ml de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de zeste de citron
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle
- 2 c. à table (30 mL) de beurre, coupé en morceaux de 1/4 po (0,5 cm)

Directions

Step 2:

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol à mélanger.

Step 3:

Couper le shortening froid en cubes de 1/2 po (1 cm). Incorporer les cubes de shortening dans le mélange de farine, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, en faisant des mouvements de haut en bas, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de petits pois.

Step 4:

Verser la moitié de la quantité d'eau glacée recommandée sur le mélange de farine. À l'aide d'une fourchette, remuer en soulevant la farine du fond du bol jusque sur le dessus afin de répartir l'humidité également dans tout le mélange. Écraser les morceaux contre les parois du bol avec la fourchette. Ajouter davantage d'eau, 1 c. à table (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit assez humide pour se tenir ensemble lorsqu'elle est pressée.

Step 5:

Façonner la pâte en une boule. Aplatir la boule en un disque de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur.

Step 6:

Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique. La réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu'à 2 jours afin qu'elle soit plus facile à abaisser.

Step 8:

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

Step 9:

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

Step 10:

Abaissier la pâte sur une surface farinée à 1/4 po (0,5 cm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 4 1/2 po (11 cm),

couper 12 cercles. Déposer sur la plaque à pâtisserie. Disposer les tranches de pommes également sur la pâte. Déposer une noisette de beurre sur les pommes.

Step 11:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré. Laisser refroidir sur une grille.

Images

