THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pommes à l’ancienne

Imaginez la croûte feuilletée remplie de pommes fraîches jusqu'au bord ou d'une combinaison de vos fruits préférés. Profitez au maximum de la récolte de fruits canadiens dans cette délicieuse pâte remplie de fruits.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
35 mins	1 hr 10 mins	12	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal, à la température ambiante
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 mL) d’eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre blanc
- **Garniture :**
- 4 pommes (2 lb) pelées, étrognées et coupées en tranches épaisses
- 1/2 tasse (125 mL) de sirop d’érable pur
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade dorée Redpath®
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1 œuf, battu
- 3 c. à table (45 mL) de sucre à gros cristaux
- ajoutez des canneberges comme garniture en option

Directions

Step 1:

Croûte : dans un grand bol, combiner la farine et le sel. Ajouter le shortening et le couper avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu’à l’obtention d’une texture granuleuse.

Step 2:

Dans un petit bol, battre l’oeuf, l’eau et le vinaigre ensemble. Verser le mélange liquide dans le mélange de farine. Remuer avec une fourchette seulement pour humecter les ingrédients secs. Sur une pellicule de plastique, aplatir la pâte en un disque de 8 po (20 cm). Envelopper la pâte et la réfrigérer 15 minutes.

Step 3:

Préchauffer le four à 425 ºF (220 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 4:

Garniture : dans un grand bol, combiner pommes, sirop d’érable et cannelle.

Step 5:

Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte refroidie en un cercle de 16 po (40 cm). Déposer la pâte sur la plaque préparée.

Step 6:

Au centre de la pâte, empiler les pommes et autres fruits dans un cercle de 9 po (23 cm). Plier la pâte sur les pommes en laissant une ouverture au milieu.

Step 7:

Badigeonner de l’oeuf battu et saupoudrer de sucre à gros cristaux. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes. Baisser le feu à 375 ºF (190 ºC) et poursuivre la cuisson de 40 à 50 minutes, ou jusqu’à ce que la croûte soit dorée et que les pommes soient tendres. Napper de sirop d’érable et servir chaud ou à la température ambiante.

Images

