

Tarte aux pommes

1 recette de pâte à tarte du commerce

6 tasses de pommes pelées et coupées
en morceaux
de 2 cm X 2 cm environ

6 cuillères à soupe de sucre

6 cuillères à soupe de cassonade

1/3 de tasse de farine

1 cuillère à thé de cannelle

1/4 de cuillère à thé de sel

1/4 de tasse de beurre

1/2 cuillère à thé de zeste de citron

6 cuillères à soupe de crème 35%



1

Bien laver et enfariner une surface de travail. Séparer la pâte en deux boules. Utiliser un rouleau à pâte pour étendre la première boule de pâte (épaisseur de 3 à 4 mm), puis la déposer dans un moule de 9 pouces de diamètre. Laisser de côté la boule de pâte restante (elle sera utilisée plus tard).

2

Mélanger dans un bol les morceaux de pommes, le sucre, la cassonade, la farine, la cannelle et le sel.

3

Étaler le mélange dans le fond de tarte non cuit, puis saupoudrer de zeste de citron et de petits morceaux de beurre. Ajouter la crème.

4

Utiliser un rouleau à pâte pour étendre la deuxième boule de pâte, puis la déposer sur la tarte. Avec le pouce, écraser la pâte sur le rabat afin de bien sceller. Faire des petits trous dans la pâte pour faire joli, mais surtout pour permettre à la vapeur de s'échapper.

5

Mettre la tarte au four pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 450 °F, puis baisser la température à 350 °F et prolonger la cuisson pendant 30 à 40 minutes (jusqu'à ce que les pommes soient cuites).

