



431 Route 202, Hemmingford, Qc 450 247-3414

vergerspetchorchards.com

Tarte aux Pommes

Portions : 4 personnes

Note : Cette tarte se congèle très bien.

INGRÉDIENTS

Pâte pour deux abaisses de 23 cm / 9 pouces de diamètre

- 6 pommes pelées, coupées en morceaux
- 3 ml. cannelle (1/2 c. à thé)
- 1 petite pincée de muscade
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 180 ml cassonade (3/4 tasse)
- 10 ml beurre (2 c. à thé)

PRÉPARATION

Préparer la pâte et foncer l'assiette avec la première abaisse.

Remplir avec les morceaux de pommes. Mélanger la cannelle, le sel et la cassonade et saupoudrer sur les fruits. Parsemer de noisettes de beurre.

Recouvrir de la seconde abaisse incisée. Sceller et canneler.

Cuire sur la grille inférieure à four chaud (230°C/450°F) pendant 10 minutes.

Poursuivre la cuisson à four modéré (180°C/350°F) pendant environ 35 minutes.