



Pâte à tarte :

1 3/4 tasse (270 g) de farine
1 c. à soupe de sucre
1/2 c. à café de sel
1/2 tasse (125 g) de beurre non salé coupé en cubes
1/3 tasse (80 ml) d' eau glacée (environ)

3 pommes HoneyCrips, pelées, évidées et hachées

1/4 tasse (50 g) de sucre
1/4 c. à café de cannelle
1/4 c. à café de piment de la Jamaïque
1 oeuf
Sucre pour saupoudrer

Caramel au whisky:

1/4 tasse (50 g) de beurre non salé
1/2 tasse (100 g) de cassonade
3 c. à soupe de crème 35 %
1 pincée de sel
3 c. à soupe de whisky
1/4 c. à café de vanille

Pâte :

Dans le bol du robot culinaire, muni de la lame d'acier, mettre la farine, le sucre et le sel.

Ajoutez le beurre et pulser jusqu'à obtenir de grosses miettes.

Incorporez l'eau et pulser jusqu'à ce que la pâte se forme autour de la lame (ajoutez un peu d'eau si besoin).

Sortir la pâte du robot culinaire, et formez un disque. Enveloppez-le de film alimentaire et réfrigérez-la pendant 30 minutes.

Sur un plan de travail légèrement fariné, divisez la pâte en 6 morceaux égaux
Abaissez chaque morceau en des disques de 7 po (18 cm).
Disposez sur 2 plaques à pâtisserie chemisées de papier parchemin.

Dans un saladier, mélangez les pommes, le sucre, la cannelle et le piment de la Jamaïque.
Partagez également la préparation au centre des disques de pâte, en laissant un contour de 1 po (2,5 cm).

Repliez les bords vers le centre, en faisant des plis. Les galettes doivent faire environ 4 po (10 cm) de diamètre.

Fouettez l'œuf avec 1. à café d'eau et à l'aide d'un pinceau, dorez la pâte.
Saupoudrez les galettes d'environ 1/2 c. à café de sucre.

Enfournez les galettes au four préchauffé à 375 F (190 C), pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Caramel au whisky:

Pendant que les galettes cuisent, préparez le caramel :

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Incorporez le sucre, la crème et le sel.

Portez à ébullition, en fouettant pendant 3 minutes, jusqu'à épaississement.

Retirez du feu. Incorporez le whisky et la vanille.

Placez chaque galette au centre de l'assiette et arrosez de sauce au caramel.