

Tarte aux pommes classique

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 55 minutes (moi 50 minutes)

Portions: 8

~Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue

1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue

6 pommes variées, pelées, épépinées et coupées en 16 quartiers (McIntosh, Cortland et Empire ou au goût)

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, fondu

2 abaisses de pâte brisée de 28 cm (11 po) de diamètre

~Ingrédients pour la dorure

1 jaune d'oeuf

15 ml (1 c. à soupe) de lait

~Préparation

1)Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

Dorure

2)Dans un petit bol, mélanger le jaune d'oeuf et le lait. Réserver.

3)Dans un grand bol, mélanger la cassonade, la fécule, la cannelle et la muscade. Incorporer les pommes et le beurre.

4)Foncer un plat à tarte de 23 cm (9 po). Y répartir la garniture et presser légèrement. Badigeonner le pourtour de la pâte d'eau. Recouvrir de la deuxième abaisse. Faire une incision au centre. Retirer l'excédent de pâte. Bien sceller en écrasant le rebord à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts. Badigeonner de dorure. Cuire au four environ 55 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser refroidir sur une grille.

source: Ricardo cuisine

~Ingrédients pour la pâte brisée de base

560 ml (2 1/4 tasses) de farine tout usage non blanchie

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés

90 ml (6 c. à soupe) d'eau glacée, environ

~Préparation de la pâte

Technique à la main

1)Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Incorporer le beurre dans la farine à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux afin d'obtenir une texture granuleuse où l'on distingue

de petits morceaux de beurre de la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau graduellement en soulevant et en tournant le mélange à l'aide d'une spatule pour éviter qu'une partie ne devienne plus mouillée qu'une autre. Ajouter de l'eau au besoin, une cuillerée à la fois, juste assez pour que le mélange se tienne lorsqu'on le presse entre les doigts. Former deux disques.

2) Envelopper de pellicule de plastique et réfrigérer la pâte au moins 30 minutes. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné ou entre deux feuilles de papier parchemin jusqu'à une épaisseur de 3 à 4 mm (1/8 po). Utiliser la pâte pour faire une tarte à deux croûtes ou pour foncer 2 plats à tarte de 23 à 25 cm (9 à 10 po).

Technique au robot culinaire

4) Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre.

5) Mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois.

6) Ajouter l'eau et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former dans le bol du robot. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du robot et former deux disques et non des boules. C'est ainsi plus facile à travailler.

source: Ricardo cuisine

~Note: Le seul bémol mais c'est un peu ma faute, j'ai trouvé qu'il manquait de pommes. J'ai utilisé une assiette en verre de 9 po mais plus profonde, j'aurais pu rajouter 2 ou 3 pommes de plus sans problème. Mais ça enlève en rien son très bon goût.

~Aussi: Se congèle.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule