

Tarte aux pommes

Ingédients:

1 recette de pâte pour une tarte à deux croûtes

6 pommes

6 c. à table de cassonade

1/3 tasse de sucre

1/3 tasse de farine tout usage

1/2 c. à thé de cannelle

1/4 c. à thé de sel

1/4 tasse de beurre ou de marguerine

1/2 c. à thé de zeste de citron râpé

6 c. à table de crème à fouetter

Préparation:

Chauder le four. Préparer la pâte. Fonder une assiette à tarte de 23 cm de diamètre avec la première abaisse.

Évider, pelé et trancher les pommes. Mélanger la cassonade, le sucre, la farine, la cannelle et le sel. Incorporer aux pommes. Remplir le fond de tarte non cuit avec ce mélange.

Parsemer de noisettes de beurre et de zeste. Arroser de crème à fouetter. Abaisser le reste de la pâte, inciser et placer sur la garniture. Bien sceller.

Cuire au four à 230°C (450°F), pendant 10 minutes d'abord, puis à 180°C (350°F), de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient cuites.

Source: La cuisinière Five Roses

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)