



Tarte aux pommes

(Michael Leroux)

Prêt en : 1 h 40

Portions : 8

Pâte à tarte

Ingrédients

-  2 tasses de farine
-  160 ml de margarine molle (Impérial)
-  1/3 à 1/2 tasse d'eau froide
-  3 c. à thé de sucre
-  1 œuf

Préparation

-  Mélanger la farine, la margarine, le sucre et l'œuf dans un bol et ajouter de l'eau graduellement.
-  Une fois la consistance voulu, pétrir l'abaisse sur la table pour bien mélanger.
-  Emballer dans une pellicule moulante et laisser reposer au réfrigérateur environ 15 minutes.
-  Saupoudrer de la farine sur la surface de travail, diviser l'abaisse en deux, rouler l'abaisse et l'étendre sur l'assiette d'aluminium.





Mélange aux pommes

Ingrédients

-  9 tasses de pommes
-  360 ml de sucre
-  1 ½ c. à table de fécule de maïs
-  1 c. à thé de cannelle
-  1 ½ c. à table de jus de citron

Préparation

-  Remuer ensemble tous les ingrédients avec les pommes.
-  Remplir deux abaisses de tarte, du mélange de pommes et recouvrir d'une autre abaisse.
-  Faire une petite ouverture au centre de l'abaisse et écraser le contour avec une fourchette.
-  Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.
-  Sortir 15 minutes avant de les mettre au four.
-  Chauffer le four à 400°F.
-  Mettre au four environ 40 minutes.