

Tarte aux pommes

Ingrédients

7 à 8 tasses de pommes épluchées
et tranchées
Jus de citron (1 à 2 c. à table)
3/4 tasse de sucre blanc
1 1/2 c. à thé de cannelle
1/8 c. à thé de muscade
2 c. à table de farine
1 à 2 c. à table de beurre fondu (facultatif)

Préparation

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Verser le jus de citron sur les tranches de pommes et remuer. Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol, et ajouter les pommes. Poncer un plat à tarte avec une abaisse de pâte à tarte et y répartir la garniture aux pommes. Verser doucement le beurre fondu sur les pommes (facultatif). Cuire au four pendant 60 à 75 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient cuites. Il faudra peut-être couvrir la tarte de papier d'aluminium pour éviter qu'elle ne brunisse trop.

“Et je me suis assis sur le perron et j’ai commencé à couper cette tarte aux pommes, et à la manger.”

Garniture croustillante

Ingrédients

2 tasses de farine
1 1/3 tasse de sucre granulé
3/4 tasse de beurre ramolli

Préparation

Mélanger la farine et le sucre. Incorporer le beurre jusqu'à ce qu'il soit réparti uniformément et que le mélange ressemble à de fines miettes. Répandre sur le dessus des pommes dans l'assiette à tarte.

Croûte à tarte

Ingrédients

1 1/2 tasse de farine tout usage
1 c. à thé de sel casher
8 c. à table (1 bâtonnet) de beurre non salé,
froid et coupé en dés
1/4 tasse d'eau glacée

Préparation

Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Répartir le beurre sur la farine, et utiliser un coupe-pâte ou vos doigts pour incorporer le beurre à la farine, jusqu'à ce que les morceaux soient bien recouverts et que les plus gros morceaux aient la grosseur de petits pois. Ajouter graduellement l'eau au mélange de farine, et utiliser une spatule en caoutchouc ou vos doigts pour mélanger, jusqu'à ce que le mélange se tienne lorsqu'on le presse entre les doigts. La pâte ne devrait pas être mouillée ou détrempée. Façonner la pâte en forme de disque. Bien l'envelopper d'une pellicule de plastique, et réfrigérer pendant au moins 1 heure. (La pâte peut être emballée hermétiquement et congelée jusqu'à 1 mois. Décongeler la pâte au réfrigérateur avant de l'utiliser.) Saupoudrer doucement de la farine sur une surface de travail, et abaisser la pâte jusqu'à ce que sa circonférence soit environ 5 centimètres plus grande que celle d'une assiette à tarte de 9 pouces (23 cm). Déposer la pâte dans l'assiette à tarte, et presser le pourtour de la tarte délicatement. Retirer l'excédent de pâte, tout en laissant des bords de 1 cm, et les replier sur eux-mêmes le long du rebord. Utiliser les doigts pour façonner la pâte sur tout le pourtour. Réfrigérer pendant 1 heure.

“Bon, il se peut que moi, j’aime la tarte aux cerises, et vous la tarte aux pommes, mais nous mangeons tous les deux de la tarte.”