



431 Rt. 202, Hemmingford, Québec - (450) 247-3414

[vergers-petch-orchards.com](http://vergers-petch-orchards.com)

# Tarte aux Pommes

---

Portions : 4 personnes

Note : Cette tarte se congèle très bien.

## **INGRÉDIENTS**

Pâte pour deux abaisses de 23 cm / 9 pouces de diamètre

- 6 pommes pelées, coupées en morceaux
- 3 ml. cannelle (1/2 c. à thé)
- 1 petite pincée de muscade
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 180 ml cassonade (3/4 tasse)
- 10 ml beurre (2 c. à thé)

## **PRÉPARATION**

Préparer la pâte et fonder l'assiette avec la première abaisse.

Remplir avec les morceaux de pommes. Mélanger la cannelle, le sel et la cassonade et saupoudrer sur les fruits. Parsemer de noisettes de beurre.

Recouvrir de la seconde abaisse incisée. Sceller et canneler.

Cuire sur la grille inférieure à four chaud (230°C/450°F) pendant 10 minutes.

Poursuivre la cuisson à four modéré (180°C/350°F) pendant environ 35 minutes.