

Tarte aux pommes



Ingrédients pour la pâte à tarte

- 2 1/2 tasses (285 g) de farine tout usage (prévoyez un petit surplus pour rouler la pâte)
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à thé de sel
- 3 cuil. à soupe d'huile végétale
- 1 tasse de beurre non salé froid, coupé en dés (il n'est pas nécessaire qu'il soit très froid)
- 1/4 tasse d'eau froide
- 2 cuil. à thé de vinaigre blanc ou de jus de citron

Ingrédients pour la garniture

- 6 tasses de pommes mélangées préalablement épluchées, parées et tranchées (tel que des pommes Mutsu, Granny Smith, Royal Gala, Honey Crisp, Cortland et autres) – environ 5 pommes moyennes
- 1 cuil. à soupe de jus de citron frais
- 1/2 tasse de sucre
- 1/3 tasse de cassonage bien tassée
- 1 cuil. à thé de cannelle
- 1/4 cuil. à thé de piment de la Jamaïque moulu
- 1/4 cuil. à thé de muscade moulue
- 1 recette double de pâte à tarte
- 2 cuil. à soupe de flocons d'avoine
- 2 cuil. à soupe de beurre fondu
- 1 oeuf battu avec 2 cuil. à soupe d'eau pour badigeonner
- Sucre et cannelle à saupoudrer

Étapes pour la pâte à tarte

*La pâte peut être préparée 2 jours avant et rangée dans un endroit froid ou elle peut être congelée pendant 3 mois. Décongeler la pâte au réfrigérateur avant de la rouler.

1. Combiner la farine, le sucre, le sel et l'huile au mélangeur électrique.
2. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse.
3. Ajouter le beurre, mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture rude et grumeleuse, lorsque des petits morceaux de beurre sont toujours visibles.
4. Ajouter l'eau et le vinaigre/jus de citron.
5. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit humectée en totalité.
6. Façonner la pâte en deux paquets, les envelopper et les placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient fermes (au moins pendant une heure).

Garniture

1. Éplucher, parer et trancher les pommes.
2. Préchauffer le four à 400 °F.
3. Mélanger les pommes tranchées avec le jus de citron.
4. Placer la moitié des pommes dans une grande casserole et réchauffer à chaleur moyenne. (jusqu'à ce que le jus soit réduit et que les pommes soient tendres - environ 10 minutes).
5. Retirer les pommes à l'aide d'une cuillère à fentes.
6. Mélanger les pommes cuites avec les pommes non cuites afin de refroidir les pommes cuites.
7. Dans un bol à part, mélanger le sucre, la cassonade, la cannelle, le piment de la Jamaïque et la muscade.
8. Ajouter le mélange aux pommes et mélanger. Réserver.
9. Sortir la pâte du réfrigérateur et laisser reposer à la température ambiante pendant 15 à 30 minutes avant de rouler.
10. Sur une surface enfarinée, rouler la pâte pour obtenir une épaisseur de moins de ¼ de pouce.
11. Saupoudrer le fond de l'assiette à tarte de 9 po de diamètre avec de la farine et placer la pâte dans l'assiette.
12. Saupoudrer des flocons d'avoine sur la pâte au fond de l'assiette (cela absorbe l'excès de liquide).
13. Remplir l'assiette à tarte avec la garniture aux pommes.
14. Rouler la deuxième pâte à tarte de même épaisseur et recouvrir les pommes avec la pâte.
15. Faire une pression tout autour du rebord de l'assiette afin de coller les deux pâtes et couper l'excédant de pâte à l'aide d'un couteau en créant un rebord à cannelures.
16. Badigeonner le dessus de la pâte avec le mélange d'oeuf.
17. Mélanger un peu de cannelle et de sucre et saupoudrer sur le dessus de la tarte.

18. À l'aide de ciseaux, faire des fentes afin de laisser la vapeur s'échapper lors de la cuisson.
19. Placer la tarte sur un papier parchemin ou une plaque à biscuit et faire cuire pendant 10 minutes à 400 °F
20. Réduire la chaleur à 375 °F et cuire pendant encore 40 à 50 minutes (ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture bout).
21. Faire refroidir la tarte pendant 2 heures avant de la couper pour la servir.