762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3

Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

ATELIER DE CUISINE
LES TARTES

Pâte brisée

(Croûte double)
2 tasses de farine tout usage
1c. à thé de sel
¾ tasse de shortening Crisco ou Tenderflake non-hydrogéné
4- 8 c. à table d'eau glacée

1. Mélanger la farine et le sel dans un bol moyen.
2. Couper le shortening froid en cubes de ½ pouces. Ajouter les cubes de shortening froid au mélange de farine et les couper avec un coupe-pâte jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec quelques morceaux de la grosseur de petits pois.
3. Former un petit puis et ajouter l'eau. À l'aide d'une fourchette, mélanger la farine en ramenant celle du fond au-dessus, répartissant ainsi l'humidité également dans la farine. Presser sur les morceaux avec la fourchette jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment humide pour que la pâte se tienne lorsqu'elle est pressée.
4. Façonner la pâte en forme de boule.
5. La réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à deux jours.
6. Diviser la pâte en deux pour une croûte double et aplatir les boules en forme de cercle de ½ po d'épaisseur.

Tarte aux pommes

5 à 6 pommes
Pâte brisée
¼ tasse de sucre (plus si vous avez la dent sucrée)
¼ tasse de cassonade
Cannelle au goût

1. Dans un bol, mélanger la cassonade, le sucre et la cannelle.
2. Couper les pommes en morceaux et les déposer dans le fond de l'abaisse.
3. Ajouter le mélange de sucre sur le dessus des pommes et ajouter l'abaisse sur le dessus.
4. Cuire au four à 350 F environ 45 à 50 minutes.

Vous pouvez également utiliser du sirop d'érable ou du miel pour sucrer votre tarte.