



TARTE AUX POMMES COUVERTE

- 5 pommes pelées, épépinées, coupées en quartiers
- 1 c. à soupe de farine tout usage
- 5 c. à soupe de cassonade
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 pincée sel – 250 g pâte brisée
- 1 oeuf, battu – 2 c. à soupe de sucre



Préchauffer le four à 190 °C .

Dans un grand bol, déposer les pommes et ajouter la farine, la cassonade, la cannelle et la muscade en mélangeant. Ajouter le sel et continuer à mélanger pour bien enrober les pommes.

Diviser la pâte en deux boules, 2/3 pour le fond et 1/3 pour le dessus, sur une surface enfarinée, abaisser les deux pâtes à une épaisseur de 3 à 5 mm.

Foncer le fond d'un plat à tarte de 23 cm de diamètre d'une première abaisse et y déposer la garniture de pommes.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner avec l'oeuf battu le pourtour de la première abaisse. Plier en deux la seconde abaisse et pratiquer 4 incisions en diagonale au centre (faire une cheminée). Déposer sur la préparation de pommes de façon à bien la recouvrir. Denteler les bords à l'aide des doigts.

Badigeonner avec l'oeuf battu toute la surface de la tarte. Saupoudrer de sucre.

Faire cuire au centre du four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.