



Tarte aux pommes

Portions: 6

2 abaisses pour tarte de 9 pouces
6 tasses de pommes parées, tranchées
1/2 tasse de sucre
1/4 c. à thé de cannelle (facultatif)
1 c. à table de beurre

Foncer de l'abaisse une assiette à tarte.

Mélanger pommes, sucre et cannelle; verser dans l'abaisse, parsemer de noisettes de beurre.

Couvrir d'une abaisse entaillée au centre, presser les bords.

Cuire à 450 F, 10 minutes; dorer à 350F, 30 à 40 minutes de plus.

Si vous utilisez des pommes sures, augmenter la quantité de sucre à 3/4 de tasse; pour des pommes très sucrées, arroser d'une c. à table de jus de citron.

Pour une saveur nouvelle, marier les pommes avec un peu de canneberges, de groseilles ou de raisins secs.

Essayer donc une croûte de tarte au fromage!

Ajouter 1/2 tasse de cheddar râpé à votre recette de pâte brisée.

*Une tradition Lafrance
qui charmera tous les
membres de votre famille!*

Les Vergers Lafrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

www.lesvergerslafrance.com