

## Recette de tarte aux pommes d'automne

### Ingrédients

#### Garniture aux pommes

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2,5 litres (10 tasses) de pommes Cortland pelées, chacune coupée en 8 quartiers (8-10 moyennes)
- 500 ml (2 tasses) de pommes McIntosh pelées, chacune coupée en 8 quartiers (2 moyennes)
- 1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue

#### Croûte

- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés
- 75 ml (1/3 tasse) d'eau glacée
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre ou de vinaigre blanc

### Préparation

1. Dans une grande poêle antiadhésive, fondre le beurre. Ajouter le sucre, bien mélanger et laisser cuire 1 minute. Ajouter les pommes et la cannelle. Cuire à feu élevé en remuant régulièrement environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes McIntosh soient compotées, les Cortland fondantes et le sirop presque à sec. Verser dans un bol et laisser refroidir complètement.
2. Au robot culinaire, mélanger la farine, le sel et le beurre jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau et le vinaigre. Mélanger de nouveau jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Retirer la pâte du robot. Former deux disques avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
3. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 220°C (425°F).
4. Sur un plan de travail fariné, abaisser les deux disques de pâte. Foncer un moule à tarte de 23cm (9po) de diamètre sur 2,5cm (1po) de hauteur avec une abaisse. Y répartir la garniture aux pommes en formant un amoncellement au centre de la tarte. À l'aide d'un petit emporte-pièce rond ou d'une douille unie de 1 à 2 cm (1/2 à 3/4 po) de diamètre, faire 5 trous dans la deuxième abaisse. Recouvrir la tarte de la deuxième abaisse. Bien sceller en écrasant le rebord avec les doigts ou à l'aide d'une fourchette. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait.
5. Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser tiédir. La tarte se conserve 3 jours à la température ambiante.