

Recette de tarte aux pommes classique

(modification de la recette de Ricardo)

Liste d'ingrédients	Recette pour 1 grande tarte ou 24 tartelettes
cassonade	125 ml (1/2 tasse)
fécule de maïs	45 ml (3 c. à soupe)
cannelle (optionnelle)	1 ml (1/4 c. à thé)
pommes variées pelées coupées en 16 quartiers et coupés en 4 McIntosh, Cortland, Empire	6-7
beurre fondu	30 ml (2 c. à soupe)

PRÉPARATION

1. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans un grand bol, mélanger la cassonade, la fécule et la cannelle si désiré.
3. Incorporer les pommes et le beurre.
4. Déposer dans le fond d'une tartelette 4 quartiers de pomme coupés en 4 morceaux.
5. Cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée (12 tartelettes à la fois).
6. Laisser refroidir sur une grille.

