



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à tomber dans les pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins N/A 6 N/A

Ingredients

- 4 tasses (1 L) pommes pelées, évidées et tranchées (environ 4 grosses pommes)
- 1 c. à table (15 mL) jus de citron
- 1 croûte de tarte non-cuite (9 po/23 cm)
- 2 oeufs
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1/4 tasse (50 mL) beurre, fondu
- 1/2 c. à thé (2 mL) cannelle moulue
- 1/4 tasse (50 mL) cassonade
- 1/4 tasse (50 mL) farine tout usage
- 1/2 c. à thé (2 mL) beurre froid
- 1/4 tasse (50 mL) noix hachées

Directions

Step 1:

Remuer les pommes dans le jus de citron et les disposer dans la croûte de tarte déjà préparée.

Step 2:

Dans un bol moyen, battre les œufs; en remuant, ajouter le lait Eagle Brand, le beurre fondu, la cannelle et la muscade. Bien mélanger. Verser le mélange sur les pommes.

Step 3:

Dans un petit bol, mélanger la cassonade et le farine. Ajouter le beurre froid et couper au couteau jusqu'à l'obtention d'une texture grossièrement granuleuse. Incorporer les noix. Parsemer le dessus de la tarte.

Step 4:

Cuire au four à 425 °F (220 °C) pendant 10 minutes; puis, réduire à 375 °F et poursuivre la cuisson pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit d'un brun doré et que le centre de la garniture soit ferme.

Step 5:

Laisser refroidir. Servir chaude ou froide. Couvrir les restes et réfrigérer.

Images

