

Donne : 6 portions • Portion : 1 part

**30**  
minutes

PRÉPARATION : 10 minutes  
CUISSON : 20 minutes

# TARTE

## rustique à la pomme

1 croûte de tarte réfrigérée  
1 grosse pomme Granny Smith, épluchée et évidée  
½ citron, jus extrait à l'aide du Zeste/Presse-agrume  
1 c. à thé de Mélange Cannelle-vanille  
¼ tasse de sucre granulé  
2 c. à soupe de farine tout usage

1. Préchauffer le four à 425° F/218° C.
2. Sur la Feuille de cuisson en silicone, rouler la pâte à tarte dans un cercle oblong. Soulever la feuille et étaler sur une plaque à biscuits.
3. Régler le bouton rond de la Mandoline sur 2, le bouton triangulaire sur "verrouillé" et sélectionner la lame droite en forme de v. Maintenir la pomme dans le poussoir et trancher.
4. Couper les rondelles de pomme en deux et les mettre dans un bol moyen. Ajouter les ingrédients restants dans le bol et remuer pour combiner.
5. Garnir la croûte de pâte d'une couche mince et uniforme de mélange à base de pomme et replier les bords extérieurs de la croûte.
6. Cuire au four pendant 20–25 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et la croûte dorée. Servir chaud ou à température ambiante.

Information nutritionnelle (par portion) :

Calories : 220 Total lipides : 10 g Lipides saturés : 3,5 g Cholestérol : 0 mg  
Glucides : 34 g Sucre : 11 g Fibres : 2 g Protéines : 1 g Sodium : 160 mg  
Vitamine A : 0 % Vitamine C : 2 % Calcium : 0 % Fer : 4 %

DÉMONSTRATION



Mandoline

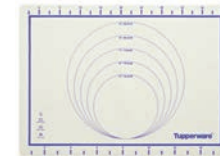


Cannelle-Vanille

OPTIONNEL



Zeste/Presse-agrume



Feuille de cuisson en silicone



Tasses à mesurer



Cuillères à mesurer



Éplucheur universel