



Tarte aux pommes et fraises de l'Île d'Orléans

PORTIONS

de 6 à 8

TEMPS DE PRÉPARATION

45 minutes

RÉFRIGÉRATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

45 minutes

Ingrédients

Pour la pâte:

- 430 ml (1 3/4 tasse) de farine
- 1 pincée de sel
- 160 ml (2/3 de tasse) de beurre froid coupé en dés
- 80 ml (1/3 de tasse) d'eau glacée
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre

Pour la garniture:

- 4 pommes Cortland
- 500 g de fraises équeutées
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 60 ml (1/4 de tasse) de tapioca à cuisson rapide
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de cannelle

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la farine avec le sel. Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts ou un coupe-pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse. Verser l'eau graduellement et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Diviser la pâte en deux boules et l'envelopper dans une pellicule plastique. Réfrigérer 30 minutes.
- 2 Peler les pommes et les couper en quartiers. Couper les fraises en deux ou en quatre. Dans une casserole, déposer tous les ingrédients de la garniture et remuer. Laisser mijoter à feu doux-moyen de 5 à 6 minutes. Laisser tiédir.

- 3 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Sur une surface légèrement farinée, abaisser chacune des boules de pâte en un cercle de 25 cm (10 po). Déposer une abaisse dans une assiette à tarte de 20 cm (8 po). Garnir avec le mélange de fruits. Badigeonner le pourtour de la pâte avec le jaune d'oeuf. Couvrir avec l'autre abaisse et presser les rebords pour les sceller.
- 4 Couper l'excédent de pâte avec un couteau et façonner le pourtour avec les doigts ou une fourchette. Badigeonner la pâte de jaune d'oeuf et parsemer de sucre. Pratiquer quelques incisions sur l'abaisse du dessus. Cuire au four de 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser tiédir sur une grille 20 minutes avant de servir.