

Tarte aux pommes râpées

375 g de farine
200 g de beurre froid
100 ml d'eau minérale
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 sachets de sucre vanillé
75 g de sucre
1,2 kg de pommes
150 à 200 g de sucre (selon les goûts)
1/2 c. à café de cannelle
Sucre glace

Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé dans un plat.

Ajouter le beurre coupé en dés puis l'incorporer à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une semoule grossière.

Ajouter l'eau et le vinaigre. Mélanger brièvement jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Faire une boule et la diviser en deux.

Étaler chaque morceau de pâte sur une feuille de papier cuisson. Réserver au froid pendant 2 ou 3 heures.

Éplucher les pommes et les râper. Ajouter le sucre et la cannelle.

Faire fondre les pommes à feu moyen pendant environ 15 minutes. Verser dans la passoire et laisser égoutter pendant quelques minutes.

Préchauffer le four à 180°.

Disposer délicatement la première pâte dans le moule, recouvrir avec les pommes râpées, puis avec la deuxième pâte.

Enfourner et cuire 40 minutes environ.

Laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.

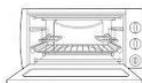
D'après **Yummy Magazine**, no 11B

Activité no 1: Recherche les ingrédients dans la recette et associe-les aux images ci-après:



.....

Activité no 2: Sais-tu désigner les ustensiles suivants en relisant le texte de la recette?



.....