

TARTE AUX POMMES ET AU **CRU DU CLOCHER**

PORTIONS: 8

INGREDIENTS

375ml	1 ½ tasse	de farine
125ml	½ tasse	graisse végétale
375ml	1 ½ tasse	<i>Cru du Clocher</i> , râpé
60ml	¼ tasse	d'eau
125ml	½ tasse	de sucre
30ml	2c. à soupe	de farine
1ml	¼ c. à thé	de cannelle
1,5litres	6 tasses	de pommes, pelées et tranchées
30ml	2c. à soupe	de beurre
Une pincée de sel		

Préchauffer le four à 220°C (425°F)

Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Incorporer la graisse jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Ajouter le *Cru du Clocher* et l'eau et mélanger délicatement.

Diviser cette préparation en 2 abaisses.

Foncer une assiette à tarte de 23cm (9pouces) d'une abaisse.

Dans un bol, mélanger le sucre, la farine et la cannelle. Ajouter les pommes.

Déposer ce mélange dans l'abaisse. Parsemer de noisettes de beurre.

Couvrir la tarte de l'autre abaisse. Sceller, pincer les bords et pratiquer des incisions.

Cuire au four pendant 35 minutes.

Servir.