Tarte croustillante aux pommes et au caramel

Préparation de la pâte à tarte :

Dans un bol, mélanger 2 tasses de farine et ½ cuillère à thé de sel

Ajouter 2/3 de tasse de graisse et à l’aide de deux couteaux, travailler la préparation jusqu’à ce qu’elle ait la bonne texture

Arroser une petite partie de la préparation d’une cuillère à table d’eau et mélanger avec une fourchette, répéter 6 à 7 fois

Façonner la pâte en boule et diviser en trois morceaux

Placer de la farine sur une surface de travail afin de rouler le 2/3 de la pâte pour faire un cercle d’environ 13 à 14 pouces de diamètre

Déposer le tout dans un moule à tarte profond de 10 pouces de diamètre

Préparation de la garniture croustillante aux pommes :

Dans un grand bol mélanger ½ tasse de sucre ¼ de tasse de farine et une cuillère à thé de cannelle

Ajouter 6 grosses pommes tranchées

Ajouter le mélange sur la pâte à tarte

Dans un autre bol mélanger 2/3 de flocons d’avoine à cuisson rapide, ¼ de tasse de cassonade et 3 cuillères à table de farine

Ajouter 1/3 de tasse de beurre, travailler la préparation et la parsemer sur la garniture de pommes

Abaisser le reste de la pâte pour faire un autre cercle

Découper des lanières d’environ un centimètre de large et déposer sur la tarte pour crée un motif de treillis

Dans un bol mélanger un jaune d’œuf et de l’eau pour badigeonner la croute

Couvrir la tarte d’un morceau de papier d’aluminium

Cuire à 375 Fahrenheit au four pendant 25 minutes

Retirer le papier et replacer au four pour encore 25 minutes

Lorsque la tarte est prête garnir avec 1/3 de tasse de caramel et laisser refroidir