

## **Tarte aux pommes**

2 tasses de farine tout usage

½ livre de graisse végétale (type Crisco)

1 œuf

½ c. thé de vinaigre

Environ 1 tasse d'eau

Mêler la farine, le sel et la graisse avec les mains ou avec un appareil spécial jusqu'à consistance granuleuse (qu'il reste des morceaux de gras d'environ la grosseur d'un petit pois). Battre l'œuf, ajouter le vinaigre doucement sur la préparation et mélanger. Ajouter avec de la farine. Placer dans une assiette de 8 pouces et saupoudrer de farine à fin que les pommes ne trempent pas la pâte.

### **Garniture**

3 à 4 pommes de grosseur moyenne

Un peu de cassonade

Noisette de beurre ou œuf et lait

Pour une tarte à une abaisse, remplir avec les tranches de pomme bien disposées, couvrir de cassonade et ajouter quelques noisettes de beurre. Pour une tarte recouverte, ajouter tout simplement une autre abaisse sur le tout et badigeonner de 1 œuf battu avec un peu de lait. Faire cuire à 400F pendant environ 30 minutes.

