

Tarte aux pommes à la hongroise



600 g de farine
1 paquet de poudre à lever
3 c. à soupe de sucre
½ c. à café de sel
150–200 g de beurre ou de margarine
2½–3 dl de lait ou d'eau

tamiser deux fois ensemble
ajouter et incorporer du bout des doigts
pétrir rapidement pour obtenir une pâte,
laisser reposer quelque temps. Avec la moitié
de la pâte, fonder une tôle rectangulaire
(30 × 45 cm) abondamment graissée, sans
former de bord

Garniture:

750 g de pommes
50–80 g de sucre
¾ c. à café de cannelle
au choix:
50 g de raisins de Smyrne
80 g de noisettes moulues ou
grossièrement hachées

râper à la râpe à rösti

mélanger aux pommes. Verser sur la pâte.
Abaisser le reste de la pâte pour y découper
un couvercle qu'on posera sur la tarte. Aplatir
légèrement au rouleau, badigeonner à l'œuf
et piquer en plusieurs endroits à l'aide d'une
fourchette, pour que la vapeur puisse
s'échapper. Garnir avec des restes de pâte

Cuisson: 50–60 minutes à four chaud (180–190 °C), au niveau de la rainure inférieure.
Laisser refroidir et couper en carrés de 5 cm de côté env. On peut préparer cette tarte avec
d'autres fruits.

