

## Tarte renversée aux pommes et au sirop d'érable



Pour faire cette tarte, j'ai besoin d'une assiette à tarte assez profonde. Je ne veux pas que ça déborde. J'ai aussi besoin d'une abaisse de pâte brisée au beurre.

J'utilise des pommes Cortland, mon premier choix. On peut les peler et les trancher un peu à l'avance. Elles n'oxydent pas. De plus, elles ne sont pas très juteuses. À défaut de pommes Cortland, j'y vais avec des Spartan. Jamais de pommes McIntosh. Trop juteuses, elles se transformeraient trop rapidement en purée, ce qui ferait mauvais effet sur une tarte renversée. De plus, aussitôt pelées, elles ont la mauvaise habitude d'oxyder. Je n'avais pas de pâte feuilletée sous la main et je ne suis pas assez habile pour la faire à la maison. Mais si vous avez de la pâte feuilletée, allez-y!

1 abaisse de pâte brisée ou feuilletée  
6 ou 7 pommes Cortland ou Spartan, pelées et tranchées en quartier  
3 c. à soupe (45 ml) de beurre  
1 tasse (250 ml) de sirop d'érable  
2 c. à table (30 ml) de fécule de maïs (maïzena)

Préchauffez le four à 375°F (190°C)

Dans une casserole, déposez le sirop d'érable et le beurre. Ajoutez la fécule de maïs que vous aurez délayée dans un peu d'eau froide afin de faire disparaître les grumeaux. Brassez. Amenez à ébullition et mijotez doucement jusqu'à ce que le mélange ait épaissi, soit 7 ou 8 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.

Pendant ce temps, pelez les pommes et tranchez-les en quartiers. Réservez.

Lorsque le sirop est refroidi, mélangez-y les pommes.

Déposez les pommes dans l'assiette que vous aurez beurrée légèrement. Recouvrez les pommes avec l'abaisse. Percez la pâte à quelques endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.

Enfournez. Cuire durant 1 heure. Sortez du four et laissez reposer au comptoir durant 20 minutes. Renversez sur une assiette de service. Servez nature, ou avec de la crème glacée