

Ingrédients pour réussir la meilleure tarte aux pommes :

60 ml (1/4 tasse) de beurre

250 ml (1 tasse) de sucre

2,5 litres (10 tasses) de pommes Cortland pelées, chacune coupée en 8 quartiers (8-10 moyennes)

500 ml (2 tasses) de pommes McIntosh pelées, chacune coupée en 8 quartiers (2 moyennes)

1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle moulue

500 ml (2 tasses) de farine tout usage non blanchie

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

250 ml (1 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés

75 ml (1/3 tasse) d'eau glacée

5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre ou de vinaigre blanc