

# Super bon!

**PÂTE** Pour une plaque rectangulaire (30 x 45 cm)

FARINE - 600 g.

1 PAQUET DE POUDRE A LEVER

SUCRE - 3 c.s.

SEL - 1/2 c.c.

MARGARINE - 150-200 g.

LAIT - 2 1/2 dl.

*Tamiser la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel.  
Ajouter la margarine et l'incorporer du bout des doigts.  
Ajouter le lait et pétrir rapidement pour obtenir une  
pâte, laisser reposer quelque temps.  
Avec la moitié de la pâte, fonder la plaque  
abondamment graissée, sans former de bord.*

## GARNITURE

POMMES - 750 g.

SUCRE - 80 g. de sucre

CANNELLE - 3/4 c.c.

NOISETTES MOULUES - 80 g.

*Râper les pommes.*

*Mélanger aux pommes et verser sur la pâte.  
Abaïsser 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.  
Garnir avec le reste de la pâte.*

*Cuisson : 50-60 minutes à four chaud (180-190°),  
au niveau inférieur.*

