



# Apple pie

## Ingrédients

• 540 g de pâte brisée (voir fiche recettes de base), soit 300 g de farine + 150 g de matière grasse

### Pour la farce

- 800g de pommes reinettes ou boskoop
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de muscade en poudre
- 30 g de cassonade (vergeoise ou sucre roux)
- 40 g de farine
- 1 œuf
- 1/2 citron
- 1 peu de beurre pour le moule

## Matériel

- 1 saladier
- 2 bols
- 1 ramequin
- 1 presse citron
- 1 fouet
- 1 couteau d'office
- 1 couteau économe
- 1 cuillère à café
- 1 fourchette
- 1 moule à tarte de 22 cm
- 1 pinceau
- 1 balance ou un verre mesureur

## Technique

- Préparer la pâte suivant la recette de base.
- Laisser reposer environ 1 heure.

### Pendant ce temps

- Dans un bol, mélanger la farine, la cassonade, la muscade, la vanille.
- Dans un ramequin, presser le citron.
- Dans un saladier, préparer les pommes : les peler, les couper en quartiers et enlever le cœur, les couper encore en lamelles fines.

- Arroser les pommes avec le jus de citron.
- Mélanger les pommes avec le mélange épice préparé dans le bol.
- Faire 2 parts inégales avec la pâte (la plus grosse pour le fond et la plus petite pour le couvercle (environ 3/4 - 3/4).
- Fariner le plan de travail et étaler la pâte (épaisseur 2mm, pas plus).
- Beurrer le moule, garnir le fond et préparer un disque qui servira de couvercle.
- Disposer le mélange avec les pommes sur le fond de tarte en bombant un peu au centre.
- Dans un bol, battre l'œuf.
- Mettre le couvercle de pâte en soudant : utiliser la moitié de l'œuf battu comme colle, appuyer un peu sur les bordures pour bien souder.
- Mettre à four chaud pendant 10 minutes.
- Sortir du four et étaler au pinceau le restant d'œuf battu sur le couvercle.
- Remettre au four pour 40 minutes environ.

## Truc du chef

- On peut faire 6 à 8 petites tourtes (suivant la taille des moules) à la place d'une grande tourte.

## Suggestions

- Si on n'a pas de petits moules on peut faire des oreillers individuels à partir de rectangles de pâte en les pliant comme pour des chaussons aux pommes.
- L'apple pie se déguste tiède de préférence. Attention l'intérieur reste brûlant pendant un bon moment !..
- Les pies peuvent se faire avec d'autres fruits mais aussi avec des ingrédients salés : Kidney pie (rognon) ou liver pie (foie), mais la sauce de garniture est une autre histoire !!!