

Apple pie (tarte / tourte aux pommes)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 335g de farine
- 1 pincée de sel
- 10g de sucre
- 225g de beurre froid en petits morceaux
- 40g d'eau froide
- 7 pommes granny smith
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de muscade moulue
- 60g de sucre
- 75g de beurre fondu
- 2 citrons verts
- 1 oeuf

Préparation

1. Ajoutez le beurre froid en morceaux, sablez la pâte, puis ajoutez l'eau froide.
2. Formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant 3 heures à 1 nuit.
3. Ensuite, divisez la pâte en deux morceaux et étalez chaque partie sur 2mm d'épaisseur et réservez au frais.
4. Les pommes : 7 pommes granny smith 2 cuillères à café de cannelle 1 cuillère à café de muscade moulue de sucre de beurre fondu 2 citrons verts Epluchez les pommes et coupez-les en tranches fines.
5. Ajoutez les épices, le sucre, le beurre fondu et le jus de citron, mélangez bien et laissez reposer 30 minutes à 1 heures.
6. Cuisson : 1 oeuf Sucre roux & sucre blanc Placez la première pâte dans le moule préalablement beurré.
7. Dorez toute la pâte avec l'œuf battu.
8. Versez la garniture dessus en formant un dôme, puis recouvrez avec la deuxième pâte.
9. Soudez bien les deux pâtes.
10. Faites un trou de 3 à 4cm de diamètre au centre, puis quelques incisions dans la pâte.
11. Dorez à l'œuf battu, puis saupoudrez du mélange de sucres.
12. Si vous avez le temps de laisser la tarte reposer au frais c'est mieux (mais pas indispensable), la pâte gardera mieux sa forme à la cuisson.
13. Enfournerez dans le four préchauffé à 170°C pendant 45 minutes à 1 heures selon vos pommes, la pâte doit être bien dorée à la fin de la cuisson et les pommes doivent être bien fondantes (si les pommes ne sont pas assez cuites et que la pâte est déjà dorée, vous pouvez la recouvrir d'une feuille d'aluminium pour finir la cuisson).
14. Laissez refroidir, puis régalez-vous !