



Tartes Apple pie



3h30 30 min 45 min 2h15 434

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Presser le citron à l'aide d'un presse-agrumes.
- 2 Eplucher, couper les pommes en tranches et les mettre dans un saladier.
- 3 Ajouter le jus de citron, les épices et une pincée de sel dans le saladier.
- 4 L'ajout de jus de citron permet aux pommes de ne pas noircir.
- 5 Mélanger de manière à bien enrober les pommes.
- 6 Laisser macérer à température ambiante pendant au moins deux heures.
- 7 Puis égoutter les pommes dans une passoire placée au-dessus d'un saladier afin de récupérer le jus épicié.
- 8 Ne pas hésiter à laisser mariner les pommes plus longtemps pour récupérer davantage de jus.
- 9 Verser le jus récupéré dans une casserole sur feu vif. Le faire réduire pendant environ dix minutes avec le beurre et le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange sirupeux et caramélisé.
- 10 Mettre les pommes dans un saladier, les fariner avec la Maïzena.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le fond de pâte

2 Pâte(s) brisée(s)

Ingrédients pour la garniture

1 kg **Pomme(s)**
100 g **Sucre roux**
1 **Citron(s)**
30 g **Beurre**
15 g **Maïzena**
1 c. à café **Cannelle en
poudre**
1 c. à café **Noix de
muscade**
1 **Sel**

- 11 Verser le jus réduit sur les pommes pour leur donner un goût de caramel. Mélanger.

Étape 2

Préparation de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8).
- 2 Foncer le plat à tarte avec la pâte brisée.
- 3 Disposer dessus la garniture aux pommes de manière à former un dôme.
- 4 Poser par dessus la deuxième pâte feuilletée.
- 5 Souder les bords de pâte entre eux.
- 6 A l'aide d'un couteau aiguisé, ménager cinq fentes de 5 cm en partant du centre vers les bords pour laisser échapper la vapeur.
- 7 Enfourner au niveau le plus bas du four pendant 45 minutes.
- 8 A la sortie du four, laisser refroidir pendant plusieurs heures pour laisser le jus se concentrer à l'intérieur.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir l'appel pie tel quel, voir accompagné d'une boule de glace à la vanille ou de crème chantilly.