



Apple Pie

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

L'Apple Pie est la variante américaine très populaire de la tarte aux pommes. Il s'agit en réalité d'une tourte aux pommes un peu épaisse, épicée et traditionnellement servie accompagnée de glace à la vanille ou de crème Chantilly.

La variante proposée ici contient des épices et du zeste de citron qui relèvent la saveur des pommes cuites à l'étouffée.

Quantité: 8 personnes - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 30 min - Cuisson: 40 min - Durée: 2 h

Ingrédients

Pâte

- 500 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de saindoux
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 oeuf
- 6 cl d'eau glacée

Garniture

- 1,5 Kg de pommes
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 citron non traité
- 100 g de sucre brun
- 1,5 cuillère à café de mélange d'épices « Apple Pie »
- 1 cuillère à soupe de beurre ramolli

Couverture

- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à café de sucre cristallisé
- 1 pincée de cannelle en poudre

Recette liée

- Mélange d'épices 'Apple Pie'

Préparation

1. Préparer la pâte : mélanger la farine avec le sel et le sucre dans un grand bol.
2. Rajouter le beurre et le saindoux coupés en petits morceaux.
3. Mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte prenne une consistance granuleuse.
4. Battre l'oeuf en omelette avec l'eau froide.
5. Le rajouter à la pâte et mélanger jusqu'à ce qu'elle prenne corps sans trop la manipuler. La rouler en boule, recouvrir le bol d'un torchon et laisser reposer une heure.
6. Pendant ce temps, râper le zeste du citron et presser ce dernier.
7. Éplucher les pommes, les émincer et les mélanger dans un saladier avec 1 cuillère à soupe de jus du citron et une cuillère à café de zeste.
8. Dans un bol, mélanger le sucre brun avec le mélange d'épices « Apple Pie » et la farine. Rajouter aux pommes et mélanger.
9. Etaler un peu plus de la moitié de la pâte au rouleau sur le plan de travail puis en garnir un moule à manqué (Ø 24 cm) à fond amovible, ou tapissé de papier sulfurisé. Découper la pâte qui déborde avec un couteau.
10. Verser la préparation aux pommes dans le moule, puis répartir le beurre par dessus en noisettes.
11. Abaisser le restant de la pâte, poser le moule par dessus, et découper un cercle à 1 cm du bord du moule.
12. Poser ce cercle en couvercle par dessus les pommes.
13. Souder les deux abaisses en les roulotant. Tracer sur la jointure des traits en biais à l'aide d'une fourchette
14. Pratiquer une petite incision en croix au milieu du couvercle et y glisser une cheminée en papier d'aluminium.
15. Eventuellement, couper dans la pâte restante des motifs à l'emporte-pièce et en garnir la tourte.
16. Avec un pinceau, badigeonner le dessus avec le lait.
17. Saupoudrer de sucre mélangé avec la pincée de cannelle.
18. Faire cuire 10 minutes au four à 230° puis 20 à 30 minute à 190°.
19. Démouler et placer sur une grille. Servir tiède ou froide.

Remarques ou suggestions

- Traditionnellement, l'Apple Pie est confectionnée dans un moule à pie un peu haut et légèrement évasé de 9 pouces de diamètre et servie dans ce dernier. Un moule à manqué de 24 cm de diamètre est un bon substitut.
- Pour le sucre brun, utiliser de la cassonade (sucre de canne) ou de la vergeoise (sucre de betterave).
- La pomme reine pour l'apple pie est la Granny Smith, mais l'on peut également utiliser toute autre pomme qui se tient à la cuisson, comme la Golden, la Pink Lady, l'Honeycrisp, la Braeburn ou la Fuji, par exemple.
- Pour un aspect plus brillant, badigeonner la tourte après cuisson de gelée de coings ou de pommes réchauffée, et saupoudrer de sucre cristallisé.