



1H25  
(TEMPS DE REPOS : 30 MIN )



45 MIN



6 À 8 PARTS

# Recette Apple Pie

## Ingrédients pâte :

- 350 g de farine
- 225 g de beurre froid, coupé en dés
- 2 càs de sucre
- Une pincée de sel
- 30 ml d'eau froide

## Ingrédients garniture :

- 750 g de pommes
- 100 g de sucre
- 30 g de farine tout usage
- 2,5 càc de cannelle
- Jus d'un citron bio

## Ingrédients dorure :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de lait ou de crème

## Instructions

- Dans un grand bol, verse la farine, le sucre et le sel.
- Ajoute le beurre froid en dés. Frotte le beurre avec la farine du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse et friable.
- Verse progressivement l'eau froide (cuillère par cuillère) en mélangeant doucement jusqu'à former une boule homogène.
- Enveloppe la pâte dans du film alimentaire et laisse-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Épluche et coupe les pommes en fines lamelles.
- Dans un grand saladier, ajoute les tranches de pommes, le sucre, la farine, la cannelle et le jus de citron.
- Mélange bien avec les mains ou une cuillère pour que toutes les pommes soient enrobées du mélange et laisse de côté
- Sors la pâte du frigo et divise-la en deux portions ( $\frac{2}{3}$  pour le fond et  $\frac{1}{3}$  pour le dessus).
- Étale la plus grosse portion sur un plan de travail fariné.



- Dépose-la dans ton moule à tarte, laisse dépasser un peu sur les bords.
- Pique le fond avec une fourchette pour éviter qu'il gonfle à la cuisson.
- Verse le mélange de pommes sur le fond de pâte.
- Étale le reste de pâte et recouvre :  
soit en un disque entier que tu poses au-dessus,  
soit en découpant des bandes pour faire un joli treillis.
- Scelle bien les bords en pinçant avec les doigts ou une fourchette.
- Mélange le jaune d'œuf avec le lait ou la crème.
- Badigeonne la surface de la tarte à l'aide d'un pinceau.
- Enfourne dans le four préchauffé à 200°C pour 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.
- Sors la tarte du four et laisse-la tiédir au moins 15 minutes avant de la découper (ça permet au jus des pommes de se stabiliser).
- Sers nature, ou pour plus de gourmandise, accompagne d'une boule de glace vanille ou d'une cuillère de crème fouettée.

## Conservation :

À température ambiante : 1 jour max, bien couverte d'un film alimentaire ou sous une cloche → elle reste croustillante et moelleuse.

Au réfrigérateur : jusqu'à 3 jours, dans une boîte hermétique. Laisse-la revenir à température ambiante ou réchauffe-la quelques minutes au four (150 °C) pour retrouver le croustillant.

