

American Apple Pie



8 personnes



45 mn



95 mn

Ingrédients

Pour la pâte brisée :

- 430 g de farine
- 2 c.à.s de sucre
- 280 g de beurre
- 150 ml d'eau très froide
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 5 à 6 belles pommes
- 2 c.à.s de jus de citron pressé + zestes
- 2 c.à.s de farine
- 2 c.à.s de fécule de maïs

- 150 g de cassonade
- 1 c.à.c de cannelle
- ¼ c.à.c de noix de muscade
- ¼ de c.à.c de 4 épices
- 1 pincée de sel
- 60 ml de cidre brut porté à ébullition
- 30g de beurre coupé en morceaux

Pour le dessus :

- 1 oeuf
- 1 c.à.s d'eau



Préparation

La pâte : mélangez la farine et le sel. Coupez le beurre en petits morceaux, émiettez-le avec la farine jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Incorporez le sucre et mélangez. Versez l'eau froide en plusieurs fois, mélangez avec une fourchette. Finissez à la main et formez une boule de pâte. Aplatissez la boule, enveloppez-la et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préparez la garniture : pelez et épluchez les pommes, mélangez-les avec le jus et le zeste de citron. Mélangez le sucre, la farine, la fécule de maïs, le sel et les quatre épices. Répartissez le mélange sur les pommes et mélangez. Ajoutez le cidre porté à ébullition et remuez. Lorsque la pâte est prête, divisez-la en 2 parts, l'une étant deux fois plus large que l'autre. Formez un large disque avec chacune des pâtes, d'environ ½ à 1 cm d'épaisseur. Préchauffez le four à 190°C. Beurrez et farinez un moule à tarte de 24-26 cm de diamètre et de 2 cm de profondeur. Foncez le moule à tarte avec la grande pâte, égalisant les extrémités au couteau de telle sorte qu'elles dépassent du moule tout autour. Garnissez avec les pommes, et ajoutez les dés de beurre. Coupez le second disque en lamelles de 2 cm de large. Tissez un joli quadrillage sur la tarte avec les lamelles et écrasez les bords avec une fourchette. Battez un oeuf avec une cuillère à soupe d'eau, badigeonnez le quadrillage et les bords de la tarte de ce mélange. Parsemez un peu de sucre en poudre par dessus. Enfouez pendant 50 minutes à mi-hauteur, jusqu'à ce que la garniture commence à faire quelques bulles à l'intérieur de la tarte. Vérifiez la tarte après 20 minutes de cuisson et couvrez les bords avec de l'aluminium afin d'éviter qu'ils ne brûlent. Lorsque la tarte est prête, laissez refroidir complètement.

Astuces de chef



- Le sucre en poudre, parsemé sur la tarte avant cuisson, lui donnera un aspect brillant et croustillant à la fois.
- On sert cette tarte traditionnelle avec un peu de glace à la vanille mais on peut aussi la déguster tiède accompagnée de crème fraîche.
- L'apple pie peut-être décorée de manières différentes en travaillant la présentation de la pâte supérieure : coeurs, étoiles, tresses de fleurs, ... laissez parler votre créativité !